

Elintarvikealan perustutkinto



Elintarvikealan perustutkinto

Tutkinnon suorittaneen osaaminen

Elintarvikealan perustutkinnon suorittaneella elintarvikealan työtehtävissä edellytetty ammattitaito. Hän osaa noudattaa omavalvontaa ja elintarvikehygieniää sekä varmistaa tuoteturvallisuuden ja tuotteen laadun. Tutkinnon suorittanut osaa ohjata ja pitää käynnissä valmistusprosessia. Tutkinnon suorittanut henkilö osaa valmistaa elintarvikkeita, leipomoalan tuotteita, lihatuotteita ja meijerituotteita valitun osaamisalansa mukaisesti. Tutkinnon suorittaneelle henkilöllä on valmiudet toimia elintarvikkeiden teollisessa valmistusprosessissa tai pienimuotoisessa tuotannossa. säksi tutkinnon suorittanut henkilö osaa valinnaisten tutkinnon osien mukaisesti pakata elintarvikkeita, työskennellä elintarvikealan yrityksen varastotoiminnoissa tai lähettämössä, toimia elintarvikkeiden myymälätoiminnoissa tai valmistaa elintarvikkeita kansainvälisessä ympäristössä.

Työtehtäviä, joissa tutkinnon suorittanut voi toimia

Elintarvikealan perustutkinnon suorittanut henkilö voi toimia osaamisalansa mukaisesti seuraavissa työtehtävissä:

- elintarvikkeiden valmistaja työskentelee elintarvikealan yrityksessä, elintarviketeollisuudessa tai elintarvikkeiden tukku- tai vähittäiskaupassa valmistus-, pakkaus-, varastointi-, lähettämö tai myyntitehtävissä
- leipuri-kondiittori työskentelee leipomoissa ja konditorioissa tai teollisuusleipomoissa, paistopisteissä ja kahvila-konditorioissa valmistus-, pakkaus- ja myyntitehtävissä
- lihatuotteiden valmistaja työskentelee liha-alan yrityksessä tai elintarvikehuoneistossa, esimerkiksi lihanleikkaamossa, lihavalmistetuotannossa, teurastamoissa tai lihan käsittely - ja myyntitehtävissä
- meijeristi työskentelee prosessiohjaus-, valmistus-, pakkaus- tai varastointitehtävissä sekä laadunhallinnan tehtävissä meijerialan yrityksissä mm. maidon, kerman, hapanmaitovalmisteiden, juustojen ja maitojauheiden valmistuksessa.

Perusteen nimi	Elintarvikealan perustutkinto
Määräyksen diaarinumero	OPH-329-2020
Koulutuskoodit	Elintarvikealan perustutkinto (352101)
Osaamisalat	Elintarviketeknologian osaamisala (1725) Meijerialan osaamisala (1728) Liha-alan osaamisala (1727) Leipomoalan osaamisala (1726)
Tutkintonimikkeet	Elintarvikkeiden valmistaja (10046) Leipuri-kondiittori (10047) Lihatuotteiden valmistaja (10048) Meijeristi (10049)
Voimaantulo	01.01.2021

SISÄLTÖ

1. Tutkinnon muodostuminen.	1
2. Tutkinnon osat.	6
2.1. Elintarviketuotannossa toimiminen, 35 osp (101199).	6
2.2. Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito, 20 osp (101352).	8
2.3. Kalatuotteiden valmistus, 30 osp (101469).	11
2.4. Kasvis-, marja- ja hedelmätuotteiden valmistus, 20 osp (101471).	14
2.5. Tuotekohtainen elintarvikkeiden valmistus, 20 osp (101473).	16
2.6. Valmisruokatuotteiden valmistus, 30 osp (101474).	19
2.7. Elintarvikkeiden myymälätoiminnot, 15 osp (101475).	22
2.8. Elintarvikkeiden pakkaustoiminnot, 15 osp (101980).	24
2.9. Elintarvikkeiden valmistajana kansainvälisessä ympäristössä, 15 osp (102234).	26
2.10. Erikoistuotteiden valmistus, 15 osp (102235).	28
2.11. Varastointi- ja lähettämötoiminnot, 15 osp (102236).	31
2.12. Yritystoiminnan suunnittelu, 15 osp (400008).	33
2.13. Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, 5 osp (400011).	35
2.14. Yrityksessä toimiminen, 15 osp (400009).	38
2.15. Huippuosaajana toimiminen, 15 osp (400010).	40
2.16. Leipomoalan prosessien ohjaus ja käynnissäpito, 20 osp (102501).	43
2.17. Ruokaleipätuotteiden valmistus, 20 osp (102502).	45
2.18. Kahvileipätuotteiden valmistus, 20 osp (102503).	47
2.19. Konditoriatuotteiden valmistus, 20 osp (102504).	50
2.20. Leipomoeinesten valmistus, 15 osp (102505).	52
2.21. Leipomoalan erikoistuotteiden valmistus, 15 osp (102535).	54
2.22. Leipomotuotteiden pakkaustoiminnot, 15 osp (102540).	56
2.23. Lihateollisuuden prosessien ohjaus ja käynnissäpito, 20 osp (102568).	59
2.24. Liharaaka-aineen käsittely prosessissa, 40 osp (102645).	61
2.25. Lihatuotteiden valmistus, 20 osp (103118).	64
2.26. Raakalihatuotteiden valmistus, 20 osp (103335).	66
2.27. Liha-alan erikoistuotteiden valmistus, 15 osp (103336).	68
2.28. Lihateollisuuden lähettämötoiminnot, 15 osp (103411).	70
2.29. Lihateollisuuden varastointitoiminnot, 15 osp (103412).	72
2.30. Lihatuotteiden pakkaustoiminnot, 15 osp (103413).	74
2.31. Meijeriprosessien ohjaus ja käynnissäpito, 20 osp (103414).	77

2.32. Meijerituotteiden valmistus, 35 osp (103415).	79
2.33. Meijeriteollisuuden erikoistuotteiden valmistus, 25 osp (103416). . .	81
2.34. Meijerituotteiden pakkaustoiminnot, 15 osp (103417).	84
2.35. Meijeriteollisuuden tilaus-toimitusprosessissa toimiminen, 15 osp (103418).	86
2.36. Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen, 11 osp (400012).	89
2.37. Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen, 6 osp (400013).	132
2.38. Yhteiskunta- ja työelämäosaaminen, 9 osp (400014).	140
3. Tutkintoa koskevat muut määräykset.	158
4. Osaamisen arviointi.	159
5. Elintarviketeknologian osaamisala.	160
6. Leipomoalan osaamisala.	161
7. Liha-alan osaamisala.	162
8. Meijerialan osaamisala.	163

1. Tutkinnon muodostuminen

Elintarvikealan perustutkinnon laajuus on 180 osaamispistettä. Tutkinto muodostuu ammatillisista tutkinnon osista (145 osaamispistettä) ja yhteisistä tutkinnon osista (35 osaamispistettä). Elintarvikealan perustutkinto sisältää seuraavat osaamisalat ja tutkintonimikkeet:

- elintarviketeknologian osaamisala, elintarvikkeiden valmistaja
- leipomoalan osaamisala, leipuri-kondiittori
- liha-alan osaamisala, lihatuotteiden valmistaja
- meijerialan osaamisala, meijeristi.

Elintarviketeknologian osaamisalalla ja liha-alan osaamisalalla on ammatillisista tutkinnon osista pakollisia 55 osaamispistettä ja valinnaisia 90 osaamispistettä. Leipomoalan osaamisalalla ja meijerialan osaamisalalla on ammatillisista tutkinnon osista pakollisia 115 osaamispistettä ja valinnaisia 30 osaamispistettä.

AMMATILLISET TUTKINNON OSAT 145 OSP
Elintarviketeknologian osaamisala, elintarvikkeiden valmistaja 145 osp
Pakolliset tutkinnon osat 55 osp
Elintarviketuotannossa toimiminen, 35 osp, P
Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito, 20 osp, P
Valinnaiset tutkinnon osat 1 40-60 osp
Kalatuotteiden valmistus, 30 osp
Kasvis-, marja- ja hedelmätuotteiden valmistus, 20 osp
Tuotekohtainen elintarvikkeiden valmistus, 20 osp
Valmisruokatuotteiden valmistus, 30 osp
Valinnaiset tutkinnon osat 2 30-50 osp
Elintarvikkeiden myymälätoiminnot, 15 osp
Elintarvikkeiden pakkaustoiminnot, 15 osp
Elintarvikkeiden valmistajana kansainvälisessä ympäristössä, 15 osp
Erikoistuotteiden valmistus, 15 osp
Varastointi- ja lähettämötoiminnot, 15 osp
Yritystoiminnan suunnittelu, 15 osp
Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, 5 osp
Yrityksessä toimiminen, 15 osp
Huippuosaajana toimiminen, 15 osp
Tutkinnon osa tämän tutkinnon leipomoalan osaamisalalta tai liha-alan osaamisalalta 15 osp
<i>Tutkintoon voi sisällyttää tutkinnon osan tämän tutkinnon leipomoalan osaamisalan tai liha-alan osaamisalan valitsemattomista tutkinnon osista. Riippumatta sisällytettävän tutkinnon osan laajuudesta tutkinnon osan laajuus tässä kohdassa on enintään 15 osaamispistettä.</i>
Paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuva tutkinnon osa 5-15 osp

<i>Tutkinnon osa sisältää työelämän paikallisten tarpeiden mukaista osaamista, joka soveltuu useamman kuin yhden työpaikan tarpeisiin. Koulutuksen järjestäjä nimeää tutkinnon osan työelämän toimintakokonaisuuden pohjalta ja määrittää sille laajuuden osaamispisteinä. Koulutuksen järjestäjä määrittelee ammattitaitovaatimukset ja osaamisen arvioinnin vastaavasti kuin ammatillisissa tutkinnon osissa.</i>
Tutkinnon osa toisesta ammatillisesta perustutkinnosta, ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta 5-15 osp <i>Tutkintoon voi sisällyttää tutkinnon osan toisesta ammatillisesta perustutkinnosta, ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta. Riippumatta sisällytettävän tutkinnon osan laajuudesta tutkinnon osan laajuus on tässä kohdassa enintään 15 osaamispistettä.</i>
Korkeakouluopinnot 5-15 osp <i>Tutkinnon osa sisältää ammatillista osaamista tukevia korkeakouluopintoja.</i>
Yhteisten tutkinnon osien osa-alueita, lukio-opintoja tai muita jatko-opintovalmiuksia tukevia opintoja 1-25 osp
Leipomoalan osaamisala, leipuri-kondiittori 145 osp
Pakolliset tutkinnon osat 115 osp
Elintarviketuotannossa toimiminen, 35 osp, P
Leipomoalan prosessien ohjaus ja käynnissäpito, 20 osp, P
Ruokaleipätuotteiden valmistus, 20 osp, P
Kahvileipätuotteiden valmistus, 20 osp, P
Konditoriatuotteiden valmistus, 20 osp, P
Valinnaiset tutkinnon osat 1 30 osp
Leipomoeinesten valmistus, 15 osp
Elintarvikkeiden valmistajana kansainvälisessä ympäristössä, 15 osp
Leipomoalan erikoistuotteiden valmistus, 15 osp
Leipomotuotteiden pakkaustoiminnot, 15 osp
Yritystoiminnan suunnittelu, 15 osp
Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, 5 osp
Yrityksessä toimiminen, 15 osp
Huippuosaajana toimiminen, 15 osp
Tutkinnon osa tämän tutkinnon elintarviketeknologian osaamisalalta tai liha-alan osaamisalalta 15 osp <i>Tutkintoon voi sisällyttää tutkinnon osan tämän tutkinnon elintarviketeknologian osaamisalan tai liha-alan osaamisalan valitsemattomista tutkinnon osista. Riippumatta sisällytettävän tutkinnon osan laajuudesta tutkinnon osan laajuus tässä kohdassa on enintään 15 osaamispistettä.</i>
Paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuva tutkinnon osa 5-15 osp <i>Tutkinnon osa sisältää työelämän paikallisten tarpeiden mukaista osaamista, joka soveltuu useamman kuin yhden työpaikan tarpeisiin. Koulutuksen järjestäjä nimeää tutkinnon osan työelämän toimintakokonaisuuden pohjalta ja määrittää sille laajuuden osaamispisteinä. Koulutuksen järjestäjä määrittelee ammattitaitovaatimukset ja osaamisen arvioinnin vastaavasti kuin ammatillisissa tutkinnon osissa.</i>
Tutkinnon osa toisesta ammatillisesta perustutkinnosta, ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta 5-15 osp

<i>Tutkintoon voi sisällyttää tutkinnon osan toisesta ammatillisesta perustutkinnosta, ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta. Riippumatta sisällytettävän tutkinnon osan laajuudesta tutkinnon osan laajuus on tässä kohdassa enintään 15 osaamispistettä.</i>
Korkeakouluopinnot 5-15 osp <i>Tutkinnon osa sisältää ammatillista osaamista tukevia korkeakouluopintoja.</i>
Yhteisten tutkinnon osien osa-alueita, lukio-opintoja tai muita jatko-opintovalmiuksia tukevia opintoja 1-25 osp
Liha-alan osaamisala, lihatuotteiden valmistaja 145 osp
Pakolliset tutkinnon osat 55 osp
Elintarviketuotannossa toimiminen, 35 osp, P
Lihateollisuuden prosessien ohjaus ja käynnissäpito, 20 osp, P
Valinnaiset tutkinnon osat 1 40-60 osp
Liharaaka-aineen käsittely prosessissa, 40 osp
Lihatuotteiden valmistus, 20 osp
Raakalihatuotteiden valmistus, 20 osp
Valinnaiset tutkinnon osat 2 30-50 osp
Liha-alan erikoistuotteiden valmistus, 15 osp
Lihateollisuuden lähettämötoiminnot, 15 osp
Lihateollisuuden varastointitoiminnot, 15 osp
Lihatuotteiden pakkaustoiminnot, 15 osp
Elintarvikkeiden valmistajana kansainvälisessä ympäristössä, 15 osp
Yritystoiminnan suunnittelu, 15 osp
Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, 5 osp
Yrityksessä toimiminen, 15 osp
Huippuosaajana toimiminen, 15 osp
Tutkinnon osa tämän tutkinnon elintarviketeknologian osaamisalalta tai leipomoalan osaamisalalta 15 osp <i>Tutkintoon voi sisällyttää tutkinnon osan tämän tutkinnon elintarviketeknologian osaamisalan tai leipomoalan osaamisalan valitsemattomista tutkinnon osista. Riippumatta sisällytettävän tutkinnon osan laajuudesta tutkinnon osan laajuus tässä kohdassa on enintään 15 osaamispistettä.</i>
Paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuva tutkinnon osa 5-15 osp <i>Tutkinnon osa sisältää työelämän paikallisten tarpeiden mukaista osaamista, joka soveltuu useamman kuin yhden työpaikan tarpeisiin. Koulutuksen järjestäjä nimeää tutkinnon osan työelämän toimintakokonaisuuden pohjalta ja määrittää sille laajuuden osaamispisteinä. Koulutuksen järjestäjä määrittelee ammattitaitovaatimukset ja osaamisen arvioinnin vastaavasti kuin ammatillisissa tutkinnon osissa.</i>
Tutkinnon osa toisesta ammatillisesta perustutkinnosta, ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta 5-15 osp <i>Tutkintoon voi sisällyttää tutkinnon osan toisesta ammatillisesta perustutkinnosta, ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta. Riippumatta sisällytettävän tutkinnon osan laajuudesta tutkinnon osan laajuus on tässä kohdassa enintään 15 osaamispistettä.</i>

Korkeakouluopinnot 5-15 osp <i>Tutkinnon osa sisältää ammatillista osaamista tukevia korkeakouluopintoja.</i>
Yhteisten tutkinnon osien osa-alueita, lukio-opintoja tai muita jatko-opintovalmiuksia tukevia opintoja 1-25 osp
Meijerialan osaamisala, meijeristi 145 osp
Pakolliset tutkinnon osat 115 osp
Elintarviketuotannossa toimiminen, 35 osp, P
Meijeriprosessien ohjaus ja käynnissäpito, 20 osp, P
Meijerituotteiden valmistus, 35 osp, P
Meijeriteollisuuden erikoistuotteiden valmistus, 25 osp, P
Valinnaiset tutkinnon osat 30 osp
Elintarvikkeiden valmistajana kansainvälisessä ympäristössä, 15 osp
Meijerituotteiden pakkaustoiminnot, 15 osp
Meijeriteollisuuden tilaus-toimitusprosessissa toimiminen, 15 osp
Yritystoiminnan suunnittelu, 15 osp
Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, 5 osp
Yrityksessä toimiminen, 15 osp
Huippuosaajana toimiminen, 15 osp
Paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuva tutkinnon osa 5-15 osp <i>Tutkinnon osa sisältää työelämän paikallisten tarpeiden mukaista osaamista, joka soveltuu useamman kuin yhden työpaikan tarpeisiin. Koulutuksen järjestäjä nimeää tutkinnon osan työelämän toimintakokonaisuuden pohjalta ja määrittää sille laajuuden osaamispisteinä. Koulutuksen järjestäjä määrittelee ammattitaitovaatimukset ja osaamisen arvioinnin vastaavasti kuin ammatillisissa tutkinnon osissa.</i>
Tutkinnon osa toisesta ammatillisesta perustutkinnosta, ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta 5-15 osp <i>Tutkintoon voi sisällyttää tutkinnon osan toisesta ammatillisesta perustutkinnosta, ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta. Riippumatta sisällytettävän tutkinnon osan laajuudesta tutkinnon osan laajuus on tässä kohdassa enintään 15 osaamispistettä</i>
Korkeakouluopinnot 5-15 osp <i>Tutkinnon osa sisältää ammatillista osaamista tukevia korkeakouluopintoja.</i>
Yhteisten tutkinnon osien osa-alueita, lukio-opintoja tai muita jatko-opintovalmiuksia tukevia opintoja 1-25 osp
YHTEISET TUTKINNON OSAT 35 OSP <i>Viestintä- ja vuorovaikutusosaamisen laajuus on vähintään 11 osaamispistettä, matemaattis-luonnontieteellisen osaamisen laajuus on vähintään 6 osaamispistettä ja yhteiskunta- ja työelämäosaamisen laajuus on vähintään 9 osaamispistettä. Lisäksi yhteisiin tutkinnon osiin tulee sisältyä valinnaisia osaamistavoitteita opiskelijan valitsemasta yhdestä tai useammasta yhteisestä tutkinnon osasta ja tutkinnon osan osa-alueelta tai osa-alueilta siten, että yhteisten tutkinnon osien 35 osaamispisteen laajuus täyttyy.</i>
Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen, 11 osp, P
Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen, 6 osp, P

Yhteiskunta- ja työelämäosaaminen, 9 osp, **P**

Yhteisten tutkinnon osien valinnaiset osaamistavoitteet | 9 osp

Yhteisten tutkinnon osien valinnaiset osaamistavoitteet voivat olla tutkinnon perusteissa määrättyjä tai koulutuksen järjestäjän päättämiä muita valinnaisia osaamistavoitteita, jotka tukevat kyseisen tutkinnon osan ja sen osa-alueiden tutkinnon perusteissa määrättyjä tavoitteita. Valinnaisiin osaamistavoitteisiin voidaan sisällyttää myös opiskelijan aiemmin hankkimaa osaamista, joka tukee kyseisen tutkinnon osan ja sen osa-alueiden tutkinnon perusteissa määrättyjä osaamistavoitteita.

2. Tutkinnon osat

2.1. Elintarviketuotannossa toimiminen, 35 osp (101199)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija perehtyy elintarvikealaan.

- määrittelee elintarvikeketjun alkutuotannosta kuluttajalle (4728)
- perehtyy elintarvikealan keskeisiin toimialoihin ja alan tärkeimpiin yrityksiin (4727)
- hahmottaa kuluttajakäyttäytymisen merkityksen elintarvikealalla (4726)
- hyödyntää tieto- ja viestintätekniikkaa työssään (4725)
- toimii kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti ja ymmärtää ympäristöosaamisen merkityksen alan yrityksissä (4724)
- nimeää tärkeimpiä elintarvikkeiden vientimaita ja työskentelee tarvittaessa vientivaatimusten mukaisesti (4723)
- tunnistaa elintarvikealan kustannusrakenteen ja huomioi sen työskentelyssään. (4722)

Opiskelija noudattaa omavalvontaa ja hygieniää.

- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja suojavaatetuksesta tuotannon kaikissa työvaiheissa (4721)
- huolehtii työympäristön ja välineiden siisteydestä ja järjestyksestä (4720)
- noudattaa yrityksen omavalvontaa ja hygieniaohteita (4719)
- ottaa tarvittaessa näytteet ja kirjaa mittaukset yrityksen omavalvonnan mukaisesti myös poikkeustilanteissa (4718)
- tunnistaa elintarvikehuoneiston ja laitoshyväksytyn yrityksen hygieniavaatimusten erot (4717)
- noudattaa hygienialueiden välillä liikkumisesta annettuja ohjeita (4716)
- huomioi työskentelyssään mikrobitoiminnan ja ristikontaminaation (4715)
- huomioi mahdolliset allergeenit jokaisessa työvaiheessa (4714)
- ymmärtää riskien arvioinnin ja niiden hallinnan merkityksen sekä omavalvonnan toteutuksen ja varmentamisen eri vaiheet työssään (4713)
- toimii elintarviketurvallisuuden edellyttämällä tavalla poikkeustilanteissa (4712)
- suorittaa hygieniapassitestin hyväksytysti. (4711)

Opiskelija toimii työpaikalla turvallisesti ja vastuullisesti.

- noudattaa työturvallisuus- ja ergonomiaohteita (4710)
- toimii ensiaputilanteissa (4709)
- noudattaa ammattieettisiä toimintatapoja (4708)
- toimii työpaikalla vastuullisesti yhteistyössä muiden kanssa (4707)
- noudattaa toimintaohjeita ja sitoutuu työpaikan yhteisiin sääntöihin ja työtehtäviin (4706)
- ymmärtää vuorotyön, työaikojen vaihtelun ja erilaisten työskentelyolosuhteiden vaikutuksen työssä jaksamiseen. (4705)

Opiskelija varmistaa tuoteturvallisuuden ja tuotteen laadun.

- soveltaa elintarvikealaa koskevaa lainsäädäntöä ja määräyksiä työtehtävissään (4704)
- ottaa vastuun tuoteturvallisuudesta työryhmän jäsenenä (4703)
- toimii yrityksen laatuvaatimusten mukaisesti (4702)
- arvioi raaka-aineita ja tuotteita erilaisilla menetelmillä ja tulkitsee tuloksia yrityksen ohjeiden mukaisesti (4701)
- arvioi, valitsee ja säilyttää elintarvikkeiden valmistukseen soveltuvia raaka-aineita (4700)
- huolehtii pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta työtehtävissään. (4699)

Opiskelija valmistaa tuotteen.

- valmistaa elintarvikkeita huomioiden valmistuksen ja säilytyksen aikana tapahtuvat fysikaaliset, kemialliset ja mikrobiologiset muutokset ja riskit (4698)
- käyttää raaka-aineita oikein (4697)
- tunnistaa valmistusprosessin eri työvaiheet ja niiden merkityksen tuotteelle (4696)
- käyttää elintarvikkeen valmistamisessa tarvittavia välineitä, koneita ja laitteita (4695)
- minimoi hävikin muodostumisen (4694)
- arvioi tuotteita aistinvaraisesti (4693)
- arvioi omaa työsuoritustaan ja vastaanottaa työskentelyään koskevaa palautetta. (4692)

Opiskelija pakkaa tuotteita.

- tunnistaa erilaisia pakkausmateriaaleja ja ymmärtää niiden merkityksen tuotteelle (4691)
- valitsee oikeat pakkausmateriaalit (4690)
- laatii ja tulkitsee pakkausmerkintöjä (4689)
- huomioi pakkaamisen ja säilytyksen aikana tapahtuvat fysikaaliset, kemialliset ja mikrobiologiset toiminnot (4688)
- tunnistaa pakkausprosessin eri työvaiheet ja menetelmät sekä niiden merkityksen tuotteelle (4687)
- pakkaa elintarvikkeita yksittäis- ja ryhmäpakkauksiin varastointia, kuljetusta ja myyntiä varten (4686)
- käyttää elintarvikkeiden pakkaamisessa tarvittavia koneita ja laitteita sekä tarvittaessa pakkauslinjastoa (4685)
- seuraa tuotteen laatua ja pakkauslaitteiden kuntoa prosessin aikana ja tarvittaessa säätää pakkausprosessia (4684)
- käyttää tarvittaessa prosessissa olevaa automatiikkaa ja tietotekniikkaa (4683)
- minimoi hävikin muodostumisen huomioiden pakkaamisen kustannustekijät (4682)
- ymmärtää tuotteiden jäljitettävyyden merkityksen yrityksen toiminnalle (4681)
- arvioi pakkauksia aistinvaraisesti edistään myyvyyttä (4680)
- arvioi omaa työsuoritustaan ja vastaanottaa työskentelyään koskevaa palautetta. (4679)

Opiskelija varastoi tuotteita.

- varastoi raaka-aineita, lisä- ja apuaineita, tuotteita ja pakkausmateriaaleja oikeissa olosuhteissa huomioiden varastoinnin ja säilytyksen aikana tapahtuvat fysikaaliset, kemialliset ja mikrobiologiset toiminnot (4678)
- tekee merkinnät ja kirjaukset varastoitaville tuotteille (4677)
- huolehtii varaston oikeasta kierrosta (4676)
- käyttää varastoinnissa tarvittavia tietojärjestelmiä, välineitä, koneita ja laitteita (4675)
- minimoi hävikin muodostumisen (4674)
- arvioi omaa työsuoritustaan ja vastaanottaa työskentelyään koskevaa palautetta. (4673)

Opiskelija huolehtii pesu- ja puhdistustoiminnoista.

- valitsee kohteeseen sopivat pesu- ja puhdistusmenetelmät ja -aineet (4672)
- käyttää pesu- ja puhdistusaineita ja -välineitä sekä kemikaaleja oikein ja turvallisesti sekä noudattaa käyttöturvallisuusohjeita (4671)
- pesee ja puhdistaa tilat, koneet ja laitteet (4670)
- ymmärtää pesu- ja puhdistustoimintojen merkityksen (4669)
- tekee puhtaustarkkailua yrityksen ohjeiden mukaisesti (4668)
- ylläpitää työvaihepuhtaanapitoa (4667)
- huomioi pesu- ja puhdistustoimien ympäristövaikutukset (4666)
- lajittelee jätteet kierrätysohjeiden mukaisesti. (4665)

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti

	• toimii yhteistyökykyisesti • tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	• toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti • tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti • esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa osaamisensa näytössä toimimalla elintarvikealan yrityksen perustehtävissä, esimerkiksi ennakoivissa työtehtävissä raaka-aineiden vastaanotossa, esikäsittelyssä, tuotteen valmistuksessa, pakkaamisessa tai varastotoiminnoissa. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin. Hygieniapassitestin suorittamista ei voida mukauttaa.

2.2. Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito, 20 osp (101352)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija perehtyy elintarvikealaan.

- nimeää elintarviketeollisuuden yrityksiä ja perehtyy niiden tuotevalikoimiin (4664)
- ymmärtää kuluttajakäyttäytymisen merkityksen elintarvikealalla (4663)
- hyödyntää tieto- ja viestintätekniikkaa työssään (4662)

- toimii kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti ja ymmärtää ympäristöosaamisen merkityksen alan yrityksille (4661)
- tunnistaa elintarvikealan kustannusrakenteen ja huomioi sen työskentelyssään. (4660)

Opiskelija noudattaa omavalvontaa ja hygieniää.

- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniasta ja suojavaatetuksesta tuotannon kaikissa työvaiheissa (4659)
- huolehtii työympäristön ja välineiden siisteydestä ja järjestyksestä (4658)
- noudattaa yrityksen omavalvontaa ja hygieniaohteita (4657)
- huolehtii kylmäketjusta oman työnkuvansa mukaisesti (4656)
- ottaa tarvittaessa näytteet ja kirjaa mittaustulokset yrityksen omavalvonnan mukaisesti myös poikkeustilanteissa (4655)
- tunnistaa elintarvikehuoneiston ja laitoshyväksytyn yrityksen hygieniavaatimusten erot (4654)
- noudattaa hygienialueiden välillä liikkumisesta annettuja ohjeita (4653)
- huomioi työskentelyssään mikrobitoiminnan ja ristikontaminaation (4652)
- huomioi mahdolliset allergeenit jokaisessa työvaiheessa. (4651)

Opiskelija toimii työpaikalla turvallisesti ja vastuullisesti.

- noudattaa työturvallisuus- ja ergonomiaohteita (4650)
- toimii ensiaputilanteessa (4649)
- noudattaa ammattieettisiä toimintatapoja (4648)
- toimii työpaikalla vastuullisesti yhteistyössä muiden kanssa (4647)
- noudattaa toimintaohjeita ja sitoutuu työpaikan yhteisiin sääntöihin ja työtehtäviin (4646)
- huolehtii omasta työturvallisuudesta ja ergonomisesta työskentelystä vaarantamatta muiden työturvallisuutta (4645)
- toimii hätätilanteessa työpaikan ohjeiden mukaan (4644)
- käyttää työtehtäviin kuuluvia suojavälineitä. (4643)

Opiskelija varmistaa tuoteturvallisuuden ja tuotteen laadun.

- soveltaa elintarvikealaa koskevaa lainsäädäntöä ja määräyksiä työtehtävissään (4642)
- ottaa vastuun tuoteturvallisuudesta työryhmän jäsenenä (4641)
- toimii yrityksen laatuvaatimusten mukaisesti (4640)
- arvioi raaka-aineita ja tuotteita aistinvaraisesti (4639)
- arvioi, valitsee ja säilyttää elintarvikkeiden valmistukseen soveltuvat raaka-aineet (4638)
- huolehtii pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta (4637)
- ymmärtää tuotteiden jäljitettävyyden merkityksen yrityksen toiminnalle (4636)
- huomioi asiakaspalautteet ja niiden käsittelyn (4635)
- kuvaa prosessin hallinnan ja kriittiset hallintapisteet. (4634)

Opiskelija ohjaa ja pitää käynnissä elintarvikeprosessia.

- työskentelee elintarvikeprosessissa (4633)
- tunnistaa elintarvikeprosessin vaiheet (4632)
- tunnistaa prosessilinjat ja tarkistaa työssään prosessilinjan toimivuuden (4631)
- tunnistaa kriittiset valvontapisteet ja toimii niiden mukaisesti (4630)
- tulkitsee tuotteen valmistuksen kannalta tärkeitä prosessinohjaukseen liittyviä mittauksia, kuten paineet ja lämpötilat (4629)
- seuraa prosessin aikana tuotteen laatua aistinvaraisesti (4628)
- arvioi raaka-aineen käsittelyn vaikutukset elintarvikkeen kemialliseen ja mikrobiologiseen laatuun (4627)
- käyttää prosessissa tarvittavia koneita ja laitteita sekä seuraa prosessissa laitteiden toimintaa (4626)
- toimii vastuullisesti elintarvikkeiden valmistusprosessissa (4625)
- tunnistaa poikkeavan tuotteen ja säätää tarvittaessa koneita ja laitteita sen mukaisesti (4624)

- kutsuu tarvittaessa huoltohenkilön paikalle ja kertoo prosessin häiriön (4623)
- toimii prosessinohjauksessa tuoteturvallisesti riskitekijät huomioiden (4622)
- pakkaa elintarvikkeita prosessituotannossa varastointia, kuljetusta ja myyntiä varten (4621)
- huolehtii kylmäketjusta (4620)
- toimii kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti (4619)
- tunnistaa tuotteiden ravitsemukselliset ominaisuudet ja toimii niitä heikentämättä (4618)
- tunnistaa tuotekehityksen periaatteet (4617)
- arvioi omaa työsuoritustaan ja vastaanottaa työskentelyään koskevaa palautetta. (4616)

Opiskelija huolehtii pesu- ja puhdistustoiminnoista.

- käyttää puhdistusaineita ja -välineitä oikein ja turvallisesti sekä noudattaa käyttöturvallisuusohjeita (4615)
- huolehtii työtehtävissään työympäristön puhtaudesta ja järjestyksestä (4614)
- pesee ja desinfioi tilat, koneet ja laitteet yrityksen ohjeiden mukaan (4613)
- työskentelee taloudellisesti ja ymmärtää oman työnsä vaikutuksen yrityksen kannattavuuteen (4612)
- huomioi pesu- ja puhdistustoimien ympäristövaikutukset (4611)
- lajittelee jätteet kierrätysohjeiden mukaisesti. (4610)

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti • tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	• toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti • tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti • esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta |
|--|---|

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä toimimalla elintarvikealan yrityksessä elintarvikeprosessin ohjauksen ja käynnissäpidon työtehtävissä. Opiskelija valmistaa pienimuotoisessa elintarviketuotannossa yhden tuotteen tai osallistuu teollisessa prosessissa tuotteen valmistamiseen vähintään kahdessa työvaiheessa. Opiskelija valmistaa näytössä elintarvikkeita, kuten valmisruokatuotteita, marja- ja hedelmätuotteita, kasvituotteita, valmisruokia, kalatuotteita, makeisia, suklaatuotteita, juomia, myllytuotteita tai muita elintarvikkeita. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.3. Kalatuotteiden valmistus, 30 osp (101469)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija perehtyy kalatalouteen.

- perehtyy kalatalouden tuotevalikoimaan ja yritystoimintaan (4609)
- ymmärtää kuluttajakäyttäytymisen merkityksen kalataloudessa (4608)
- selvittää ruokakalojen saatavuuden ja alkuperämaan (4607)
- hyödyntää tieto- ja viestintätekniikkaa työssään (4606)
- toimii kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti ja ymmärtää ympäristöosaamisen merkityksen yrityksille (4605)
- tunnistaa kalatalouden kustannusrakenteen ja huomioi sen työskentelyssään. (4604)

Opiskelija noudattaa omavalvontaa ja hygieniaa.

- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja suojavaatetuksesta tuotannon kaikissa työvaiheissa (4603)
- huolehtii työympäristön ja välineiden siisteydestä ja järjestyksestä (4602)
- noudattaa yrityksen omavalvontaa ja hygieniaohjeita (4601)
- ottaa tarvittaessa näytteet ja kirjaa mittaustulokset yrityksen omavalvonnan mukaisesti myös poikkeustilanteissa (4600)
- kuvaa elintarvikehuoneiston ja laitoshyväksytyyn yrityksen hygieniavaatimusten erot (4599)
- noudattaa hygienia-alueiden välillä liikkumisesta annettuja ohjeita (4598)
- huomioi työskentelyssään mikrobitoiminnan ja ristikontaminaation (4597)
- huomioi mahdolliset allergeenit jokaisessa työvaiheessa. (4596)

Opiskelija toimii työpaikalla turvallisesti ja vastuullisesti.

- noudattaa työturvallisuus- ja ergonomiohjeita (4595)
- toimii ensiaputilanteessa (4594)
- noudattaa ammattieettisiä toimintatapoja (4593)
- toimii työpaikalla vastuullisesti yhteistyössä muiden kanssa (4592)
- noudattaa toimintaohjeita ja sitoutuu työpaikan yhteisiin sääntöihin ja työtehtäviin (4591)
- huolehtii omasta työturvallisuudesta ja ergonomisesta työskentelystä vaarantamatta muiden työturvallisuutta (4590)
- toimii hätä- ja vaaratilanteissa työpaikan ohjeiden mukaan (4589)
- käyttää työtehtäviin kuuluvia suojavälineitä. (4588)

Opiskelija varmistaa tuoteturvallisuuden ja tuotteen laadun.

- soveltaa kalataloutta koskevaa lainsäädäntöä ja määräyksiä työtehtävissään (4587)
- ottaa vastuun tuoteturvallisuudesta työryhmän jäsenenä (4586)

- toimii yrityksen laatuvaatimusten mukaisesti (4585)
- arvioi kalanjalostukseen käytettäviä raaka-aineita ja kalatuotteita erilaisilla aistinvaraisen arvioinnin menetelmillä ja tulkitsee tuloksia (4584)
- valitsee ja säilyttää kalatuotteiden valmistukseen soveltuvat raaka-aineet (4583)
- huolehtii pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta ja perehtyy pakollisiin pakkausmerkintöihin (4582)
- ymmärtää kalatuotteiden jäljitettävyyden merkityksen yrityksen toiminnalle (4581)
- huomioi asiakaspalautteet ja niiden käsittelyn. (4580)

Opiskelija käsittelee raaka-aineita.

- tunnistaa kalalajit ja ruokakalat (4579)
- arvioi raaka-aineen laatua kalan esikäsittelyn aikana (esim. väri, tuoksu, kimmoisuus ja limaisuus) (4578)
- tekee kalan vastaanottotarkastuksen ja tunnistaa kalan tuoreusasteen (4577)
- käsittelee kokonaista kalaa sekä suomustaa, perkaa ja fileoi kalaa fileiksi (4576)
- tunnistaa lohien leikkausasteet (4575)
- lajittelee kalasta saatavat tuotteet ja hyödyntää koko kalan erilaisten kalatuotteiden valmistuksessa (4574)
- ymmärtää kylmäketjun merkityksen ja säilyttää raaka-aineet asianmukaisesti (4573)
- tunnistaa kalassa ja kalatuotteissa tapahtuvia mikrobiologisia, kemiallisia ja fysikaalisia toimintoja (4572)
- perehtyy kalojen ravitsemuksellisiin ominaisuuksiin (4571)
- käyttää raaka-aineen käsittelyssä tarvittavia koneita ja laitteita (4570)
- huolehtii koneiden ja laitteiden päivittäisestä käyttökunnosta. (4569)

Opiskelija valmistaa kalatuotteita.

- valitsee valmistukseen soveltuvat raaka-aineet (4568)
- arvioi kalan käsittelyn vaikutukset kalan kemialliseen ja mikrobiologiseen laatuun sekä kalan säilyvyyteen ja jalostukseen (4567)
- perehtyy kalatuotteiden säilyvyyskäsittelyihin kuten savustus, suolaus, hapansäilöntä, pakastus, kuivaus ja sterilointi (4566)
- valmistaa savustamalla, suolaamalla, hapansäilönnöllä, pakastamalla, kuivaamalla, sterilioimalla tai muilla prosessimenetelmillä yrityksen ohjeiden mukaisesti erilaisia kalatuotteita (4565)
- toimii työn vaatimusten mukaisesti kalan käsittely-, jalostus-, kypsennys- ja jäähdytysprosessissa (4564)
- seuraa tuotantoprosessin aikana tuotteen aistinvaraista laatua ja tuotantolaitteiden toimintaa (4563)
- käyttää kalatuotteiden valmistuksessa tarvittavia koneita ja laitteita (4562)
- toimii vastuullisesti ja tunnistaa tuotantoprosessin vaiheet (4561)
- toimii tuotteen valmistuksen keskeytyessä ja pyytää tarvittaessa apua huoltohenkilöstöltä (4560)
- ymmärtää automaatiotekniikan ja digitaalisen toiminnanohjauksen merkityksen kalan käsittelyssä ja kalatuotteiden valmistuksen eri vaiheissa (4559)
- tunnistaa tuotekehityksen periaatteet (4558)
- arvioi omaa työsuoritustaan ja vastaanottaa työskentelyään koskevaa palautetta. (4557)

Opiskelija huolehtii pesu- ja puhdistustoiminnoista.

- puhdistaa omat työvälineet työhön liittyvässä laajuudessa (4556)
- käyttää puhdistusaineita ja -välineitä oikein ja turvallisesti sekä noudattaa käyttöturvallisuusohjeita (4555)
- huolehtii työtehtävissään työympäristön puhtaudesta ja järjestyksestä (4554)
- pesee ja desinfioi tilat, koneet ja laitteet yrityksen ohjeiden mukaan (4553)
- työskentelee taloudellisesti ja ymmärtää oman työnsä vaikutuksen yrityksen kannattavuuteen (4552)
- huomioi pesu- ja puhdistustoimien ympäristövaikutukset (4551)

- lajittelee jätteet kierrätysohjeiden mukaisesti. (4550)

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti • tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	• toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti • tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti • esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käsittelemällä kaloja tai valmistamalla kalatuotteita elintarvikealan yrityksessä. Opiskelija valmistaa näytössä yhtä kalatuotetta seuraavista valinnaisista tuoteryhmistä: kalafileet, kalakuutiot, savukalat, suolakalat, maustekalat, graavikalat, kalasäilykkeet, kalaruokavalmisteet tai muut kalatuotteet. Opiskelija työskentelee näytössä pientuotannossa (elintarvikehuoneisto) yhden tuotteen kaikissa työvaiheissa tai teollisessa valmistuksessa (laitoshyväksytty yritys) yhden tuotteen kahdessa työvaiheessa. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.4. Kasvis-, marja- ja hedelmätuotteiden valmistus, 20 osp (101471)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija perehtyy elintarvikealaan.

- perehtyy kasvis-, marja- ja hedelmätuotteiden valikoimaan ja yritystoimintaan (4549)
- selvittää raaka-aineiden saatavuuden ja alkuperämaan (4548)
- ymmärtää kuluttajakäyttäytymisen merkityksen (4547)
- hyödyntää tieto- ja viestintätekniikkaa työssään (4546)
- toimii kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti ja ymmärtää ympäristöosaamisen merkityksen alan yrityksille (4545)
- tunnistaa elintarvikealan kustannusrakenteen ja huomioi sen työskentelyssään. (4544)

Opiskelija noudattaa omavalvontaa ja hygieniää.

- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja suojavaatetuksesta tuotannon kaikissa työvaiheissa (4543)
- huolehtii työympäristön ja välineiden siisteydestä ja järjestyksestä (4542)
- noudattaa yrityksen omavalvontaa ja hygieniaohteita (4541)
- ottaa tarvittaessa näytteet ja kirjaa mittaustulokset yrityksen omavalvonnan mukaisesti myös poikkeustilanteissa (4540)
- huomioi työskentelyssään mikrobitoiminnan ja ristikontaminaation (4539)
- huomioi mahdolliset allergeenit jokaisessa työvaiheessa. (4538)

Opiskelija toimii työpaikalla vastuullisesti ja turvallisesti.

- noudattaa työturvallisuus- ja ergonomiaohteita (4537)
- toimii ensiaputilanteissa (4536)
- noudattaa ammattieettisiä toimintatapoja (4535)
- toimii työpaikalla vastuullisesti yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa (4534)
- noudattaa toimintaohjeita ja sitoutuu työpaikan yhteisiin sääntöihin ja työtehtäviin (4533)
- huolehtii omasta työturvallisuudesta ja ergonomisesta työskentelystä vaarantamatta muiden työturvallisuutta (4532)
- toimii hätä- ja vaaratilanteissa työpaikan ohjeiden mukaan (4531)
- käyttää työtehtäviin kuuluvia suojavaiteita. (4530)

Opiskelija varmistaa tuoteturvallisuuden ja tuotteen laadun.

- soveltaa elintarvikealaa koskevaa lainsäädäntöä ja määräyksiä työtehtävissään (4529)
- ottaa vastuun tuoteturvallisuudesta työryhmän jäsenenä (4528)
- toimii yrityksen laatuvaatimusten mukaisesti (4527)
- arvioi, valitsee ja säilyttää kasvis-, marja- ja hedelmätuotteiden valmistukseen soveltuvat raaka-aineet yrityksen ohjeiden mukaisesti (4526)
- huolehtii pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta (4525)
- ymmärtää tuotteiden jäljitettävyyden merkityksen yrityksen toiminnalle (4524)
- huomioi asiakaspalautteet ja niiden käsittelyn. (4523)

Opiskelija käsittelee raaka-aineita.

- käsittelee kasviksia, marjoja, hedelmiä ja ruokasieniä yrityksen ohjeiden mukaisesti (4522)
- arvioi raaka-aineiden käsittelyn vaikutukset kemialliseen, fysikaaliseen ja mikrobiologiseen laatuun, säilyvyyteen ja jalostukseen (4521)
- tunnistaa kasvikset, marjat, hedelmät ja tärkeimmät ruokasienet (4520)
- arvioi raaka-aineiden laatua aistinvaraisesti (4519)
- ymmärtää tuotteen säilyvyyteen vaikuttavat tekijät sekä säilyttää tuotteet ja raaka-aineet asianmukaisesti (4518)

- tunnistaa raaka-aineissa tapahtuvia mikrobiologisia, kemiallisia ja fysikaalisia toimintoja (4517)
- tunnistaa kasvien, marjojen ja hedelmien ravitsemuksellisia ominaisuuksia (4516)
- esikäsittelee raaka-aineita yrityksen ohjeiden mukaisesti (esim. kuoriminen, paloittelu, ryöppäys, raastaminen ja kuutiointi) (4515)
- jäähdyttää ja pakastaa tarvittaessa esikäsiteltyä raaka-ainetta (4514)
- käyttää raaka-aineiden käsittelyssä tarvittavia koneita ja laitteita (4513)
- huolehtii koneiden ja laitteiden päivittäisestä käyttökunnosta. (4512)

Opiskelija valmistaa kasvis-, marja- ja hedelmätuotteita.

- valitsee, käyttää ja säilyttää raaka-aineita asianmukaisesti (4511)
- perehtyy kasvis-, marja- ja hedelmäraaka-aineiden säilyvyyttä parantaviin käsittelymenetelmiin, kuten hapansäilöntä, sokerisäilöntä, kuivaus, pakastus ja suolaus (4510)
- valmistaa kasvis-, marja- ja hedelmätuotteita sekä ruokasienistä valmistettavia tuotteita hapansäilönnällä, sokerisäilönnällä, kuivaamalla, pakastamalla, suolaamalla tai muilla prosessimenetelmillä yrityksen ohjeiden mukaisesti (4509)
- toimii työn vaatimusten mukaisesti kasvien, marjojen, hedelmien ja ruokasienien käsittely-, jalostus-, kypsennys- ja jäähdytysprosessissa (4508)
- tunnistaa kasvis-, marja- ja hedelmätuotteissa tapahtuvia mikrobiologisia, kemiallisia ja fysikaalisia ilmiöitä (4507)
- seuraa tuotteen aistinvaraista laatua ja tekee omavalvonnan mukaisia mittauksia (4506)
- käyttää tarvittavia koneita ja laitteita (4505)
- toimii vastuullisesti ja tunnistaa tuotannossa prosessin vaiheet (4504)
- toimii tuotteen valmistuksen keskeytyessä ja pyytää tarvittaessa apua huoltohenkilöstöltä (4503)
- ymmärtää automaatiotekniikan ja digitaalisen toiminnanohjauksen merkityksen tuotteiden valmistuksessa (4502)
- tunnistaa tuotekehityksen periaatteet (4501)
- arvioi omaa työsuoritustaan ja vastaanottaa työskentelyään koskevaa palautetta. (4500)

Opiskelija huolehtii pesu- ja puhdistustoiminnoista.

- puhdistaa omat työvälineensä työhön liittyvässä laajuudessa (4499)
- käyttää puhdistusaineita ja -välineitä oikein ja turvallisesti sekä noudattaa käyttöturvallisuusohjeita (4498)
- huolehtii työtehtävissään työympäristön puhtaudesta ja järjestyksestä (4497)
- pesee ja desinfioi tilat, koneet ja laitteet yrityksen ohjeiden mukaan (4496)
- työskentelee taloudellisesti ja ymmärtää oman työnsä vaikutuksen yrityksen kannattavuuteen (4495)
- huomioi pesu- ja puhdistustoimien ympäristövaikutukset (4494)
- lajittelee jätteet kierrätysohjeiden mukaisesti. (4493)

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti • tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	• toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti • tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti

	• muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti • esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä valmistamalla kasvis-, marja- ja hedelmätuotteita valmistavan elintarvikealan yrityksen pienimuotoisessa tuotannossa yhden tuotteen kaikissa työvaiheissa tai teollisessa prosessissa yhden tuotteen kahdessa työvaiheessa. Opiskelija valmistaa näytössä yhtä tuotetta seuraavista valinnaisista tuoteryhmistä: juomat, hillot, marmeladit, kiisselit, salaattit, kuivatut kasvis-, marja- ja hedelmätuotteet, vihannessäilykkeet ja ruokasienistä valmistettavat tuotteet. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.5. Tuotekohtainen elintarvikkeiden valmistus, 20 osp (101473)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija perehtyy elintarvikealaan.

- perehtyy elintarvikealan yrityksiin ja tuotevalikoimiin (4492)
- ymmärtää kuluttajakäyttäytymisen merkityksen elintarvikealalla (4491)
- toimii kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti ja ymmärtää ympäristöosaamisen merkityksen yrityksille (4490)
- hyödyntää tieto- ja viestintätekniikkaa (4489)
- tunnistaa elintarvikealan kustannusrakenteen ja huomioi sen työskentelyssään. (4488)

Opiskelija noudattaa omavalvontaa ja hygieniää.

- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja suojavaatetuksesta kaikissa työvaiheissa (4487)
- huolehtii työympäristön ja välineiden siisteydestä ja järjestyksestä (4486)
- noudattaa yrityksen omavalvontaa ja hygieniaohteita (4485)
- ottaa tarvittaessa näytteet ja kirjaa mittaukselliset yrityksen omavalvonnan mukaisesti myös poikkeustilanteissa (4484)
- noudattaa hygienialuokkien välillä liikkumisesta annettuja ohjeita (4483)
- huomioi työskentelyssään mikrobitoiminnan ja ristikontaminaation (4482)
- huomioi mahdolliset allergeenit jokaisessa työvaiheessa. (4481)

Opiskelija toimii työpaikalla turvallisesti ja vastuullisesti.

- noudattaa työturvallisuus- ja ergonomiaohteita (4480)
- toimii ensiaputilanteissa (4479)
- noudattaa ammattieettisiä toimintatapoja (4478)
- toimii työpaikalla vastuullisesti yhteistyössä muiden kanssa (4477)
- noudattaa toimintaohjeita ja sitoutuu työpaikan yhteisiin sääntöihin (4476)
- huolehtii omasta ja muiden työturvallisuudesta ja ergonomisesta työskentelystä (4475)
- toimii hätä- ja vaaratilanteissa työpaikan ohjeiden mukaisesti (4474)
- käyttää työtehtäviin kuuluvia suojavaiteita. (4473)

Opiskelija varmistaa tuoteturvallisuuden ja tuotteen laadun.

- soveltaa elintarvikealaa koskevaa lainsäädäntöä ja määräyksiä työtehtävissään (4472)
- ottaa vastuun tuoteturvallisuudesta työryhmän jäsenenä (4471)
- toimii laatuvaatimusten mukaisesti (4470)
- arvioi raaka-aineita ja tuotteita erilaisilla menetelmillä ja tulkitsee tuloksia (4469)
- arvioi, valitsee ja säilyttää elintarvikkeiden valmistukseen soveltuvat raaka-aineet (4468)
- huolehtii pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta (4467)
- tunnistaa pakolliset pakkausmerkinnät tuotekohtaisesti (4466)
- ymmärtää tuotteiden jäljitettävyyden merkityksen yrityksen toiminnalle (4465)
- huomioi asiakaspalautteet ja niiden käsittelyn työssään. (4464)

Opiskelija valmistaa tuotteita.

- valmistaa pientuotannossa tai teollisessa prosessissa erilaisia elintarvikkeita yrityksen ohjeiden mukaisesti (4463)
- valitsee tuotteelle soveltuvat valmistusmenetelmät (esim. jauhaminen, kuivaaminen, kypsennys, jäähdytys ja pakastaminen) yrityksen ohjeiden mukaisesti (4462)
- arvioi raaka-aineiden sekä lisä- ja apuaineiden laatua aistinvaraisesti yrityksen ohjeiden mukaisesti (4461)
- valitsee tuotteen valmistukseen tarvittavat raaka-aineet sekä lisä- ja apuaineet (4460)
- ymmärtää tuotteen säilyvyyteen vaikuttavat tekijät (4459)
- säilyttää tuotteet ja raaka-aineet yrityksen ohjeiden mukaisesti (4458)
- valmistaa tuotteita ottaen huomioon tuotteen käsittelyn, säilytyksen ja valmistuksen fysikaaliset ja kemialliset tekijät sekä mikrobitoiminnan (4457)
- käyttää tuotteiden valmistuksessa tarvittavia koneita, laitteita ja linjastoja (4456)
- toimii vastuullisesti ja tunnistaa valmistusprosessin vaiheet (4455)
- muuntaa valmistusohjetta sekä suurentaa ja pienentää valmistusmääriä yrityksen ohjeiden mukaisesti (4454)
- arvioi tuotteen laatuominaisuuksia (esim. väri, haju, maku ja rakenne) yrityksen ohjeiden mukaisesti (4453)
- perehtyy raaka-aineiden ja tuotteiden ravitsemuksellisiin ominaisuuksiin toimien niitä heikentämättä (4452)
- työskentelee kustannustehokkaasti ja minimoi hävikin työtehtävissään (4451)
- tunnistaa tuotekehityksen periaatteet (4450)
- arvioi omaa työsuoritustaan ja vastaanottaa työskentelyään koskevaa palautetta. (4449)

Opiskelija huolehtii pesu- ja puhdistustoiminnoista.

- valitsee kohteeseen sopivat pesumenetelmät ja -aineet (4448)
- käyttää puhdistusaineita ja -välineitä oikein ja turvallisesti sekä noudattaa käyttöturvallisuusohjeita (4447)
- pesee, puhdistaa ja desinfioi tilat, koneet, laitteet ja työvälineet yrityksen ohjeiden mukaisesti (4446)
- tekee puhtaustarkkailua yrityksen ohjeiden mukaisesti (4445)
- huomioi pesu- ja puhdistustoimien ympäristövaikutukset (4444)
- lajittelee jätteet kierrätysohjeiden mukaisesti. (4443)

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti • tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	• toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti • tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti • esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa osaamisensa näytössä valmistamalla elintarvikkeita elintarvikealan yrityksessä. Opiskelija valmistaa yhtä tuotetta seuraavista valinnaisista tuoteryhmistä:

sokerituotteet, kaakaotuotteet, suklaat, makeist tuotteet, teet, kahvit, makeutusaineet, jälkiruokatuotteet, jäätelöt, juomat, mylly- ja tärkkelystuotteet, kuivatut tuotteet tai muut elintarvikkeet. Opiskelija työskentelee pientuotannossa yhden tuotteen kaikissa työvaiheissa tai teollisessa valmistuksessa yhden tuotteen kahdessa työvaiheessa. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.6. Valmisruokatuotteiden valmistus, 30 osp (101474)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija perehtyy valmisruokateollisuuteen.

- nimeää valmisruokateollisuuden yrityksiä (4442)
- ymmärtää kuluttajakäyttäytymisen merkityksen (4441)
- hyödyntää tieto- ja viestintätekniikkaa työssään (4440)
- toimii kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti ja ymmärtää ympäristöosaamisen merkityksen yrityksille (4439)
- tunnistaa valmisruokateollisuuden kustannusrakenteen ja huomioi sen työskentelyssään. (4438)

Opiskelija noudattaa omavalvontaa ja hygieniää.

- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja suojavaatetuksesta tuotannon kaikissa työvaiheissa (4437)
- huolehtii työympäristön ja välineiden siisteydestä ja järjestyksestä (4436)
- noudattaa yrityksen omavalvontaa ja hygieniaohteita (4435)
- ottaa tarvittaessa näytteet ja kirjaa mittaukset yrityksen omavalvonnan mukaisesti myös poikkeustilanteissa (4434)
- tunnistaa elintarvikehuoneiston ja laitoshyväksytyn yrityksen hygieniavaatimusten erot (4433)
- noudattaa hygienialueiden välillä liikkumisesta annettuja ohjeita (4432)
- huomioi työskentelyssään mikrobitoiminnan ja ristikontaminaation (4431)
- huomioi mahdolliset allergeenit jokaisessa työvaiheessa. (4430)

Opiskelija toimii työpaikalla turvallisesti ja vastuullisesti.

- noudattaa työturvallisuus- ja ergonomiaohteita (4429)
- toimii ensiaputilanteissa (4428)
- noudattaa ammattieettisiä toimintatapoja (4427)
- toimii työpaikalla vastuullisesti yhteistyössä muiden kanssa (4426)
- noudattaa toimintaohjeita ja sitoutuu työpaikan yhteisiin sääntöihin ja työtehtäviin (4425)
- huolehtii omasta työturvallisuudesta ja ergonomisesta työskentelystä vaarantamatta muiden työturvallisuutta (4424)
- toimii hätä- ja vaaratilanteissa työpaikan ohjeiden mukaan (4423)
- käyttää työtehtäviin kuuluvia suojavaelineitä. (4422)

Opiskelija varmistaa tuoteturvallisuuden ja tuotteen laadun.

- soveltaa elintarvikealaa koskevaa lainsäädäntöä ja määräyksiä työtehtävissään (4421)
- ottaa vastuun tuoteturvallisuudesta työryhmän jäsenenä (4420)
- toimii yrityksen laatuvaatimusten mukaisesti (4419)
- arvioi raaka-aineita ja tuotteita aistinvaraisesti ja tulkitsee tuloksia (4418)
- arvioi, valitsee ja säilyttää valmisruokatuotteiden valmistukseen soveltuvat raaka-aineet (4417)
- huolehtii pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta (4416)
- ymmärtää tuotteiden jäljitettävyyden merkityksen yrityksen toiminnalle (4415)

- huomioi asiakaspalautteet ja niiden käsittelyn. (4414)

Opiskelija käsittelee raaka-aineita.

- toimii raaka-aineiden esikäsittelyyn kuuluvissa työtehtävissä (4413)
- valitsee ja säilyttää valmisruokatuotteissa käytettävät raaka-aineet (4412)
- esikäsittelee valmisruokatuotteiden valmistukseen käytettäviä raaka-aineita yrityksen ohjeiden mukaisesti (esim. kuoriminen, paloittelu, kypsennys, kummennus ja jäähdytys) (4411)
- arvioi raaka-aineiden laatua aistinvaraisesti (4410)
- tunnistaa raaka-aineissa tapahtuvia mikrobiologisia, kemiallisia ja fysikaalisia ilmiöitä (4409)
- käyttää raaka-aineen käsittelyssä tarvittavia koneita ja laitteita (4408)
- huolehtii koneiden ja laitteiden päivittäisestä käyttökunnosta. (4407)

Opiskelija valmistaa valmisruokatuotteita.

- toimii valmisruokatuotteiden valmistustehtävissä (4406)
- valmistaa puolivalmiita valmisruokatuotteita yrityksen ohjeiden mukaisesti (4405)
- valmistaa kypsennettyjä valmisruokatuotteita yrityksen ohjeiden mukaisesti (4404)
- valmistaa kylmänä myytäviä valmisruokatuotteita yrityksen ohjeiden mukaisesti (4403)
- valitsee, käyttää ja säilyttää raaka-aineita oikein valmisruokatuotteiden valmistusprosessissa (4402)
- seuraa yrityksen valmistusohjetta sekä suurentaa tai pienentää valmistusmääriä tarvittaessa (4401)
- valmistaa valmisruokatuotteita yrityksen ohjeiden mukaisesti ottaen huomioon tuotteen käsittelyn, säilytyksen ja valmistuksen fysikaaliset ja kemialliset tekijät sekä mikrobitoiminnan (4400)
- huomioi tuotteiden valmistukseen liittyvät kemialliset, fysikaaliset ja mikrobiologiset riskit (4399)
- perehtyy raaka-aineiden ja tuotteiden ravitsemuksellisiin ominaisuuksiin (4398)
- valmistaa erityisruokavalion mukaisia valmisruokatuotteita yrityksen ohjeiden mukaisesti (4397)
- seuraa, mittaa ja kirjaa valmisruokatuotteiden kypsennys-, jäähdytys- ja säilytyslämpötiloja omavalvonnan mukaisesti (4396)
- huolehtii kylmäketjusta oman työnkuvansa mukaisesti (4395)
- arvioi tuotteiden aistinvaraista laatua (4394)
- käyttää valmisruokatuotteiden valmistuksessa, kypsennyksessä, annostelussa ja jäähdyttämisessä tarvittavia koneita, laitteita ja linjastoja (4393)
- toimii vastuullisesti ja perehtyy tuotantoprosessin vaiheisiin kokonaisuutena (4392)
- toimii tuotteen valmistuksen keskeytyessä ja pyytää tarvittaessa apua huoltohenkilöstöltä (4391)
- ymmärtää automaatiotekniikan ja digitaalisen toiminnanohjauksen merkityksen valmisruokatuotteiden valmistuksessa (4390)
- tunnistaa tuotekehityksen periaatteet (4389)
- arvioi omaa työsuoritustaan ja vastaanottaa työskentelyään koskevaa palautetta. (4388)

Opiskelija huolehtii pesu- ja puhdistustoiminnoista.

- käyttää puhdistusaineita ja -välineitä oikein ja turvallisesti sekä noudattaa käyttöturvallisuusohjeita (4387)
- huolehtii työtehtävissään työympäristön puhtaudesta ja järjestyksestä (4386)
- pesee ja desinfioi tilat, koneet, laitteet ja työvälineet yrityksen ohjeiden mukaisesti (4385)
- työskentelee taloudellisesti ymmärtäen oman työnsä vaikutuksen yrityksen kannattavuuteen (4384)
- huomioi pesu- ja puhdistustoimien ympäristövaikutukset (4383)
- lajittelee jätteet kierrätysohjeiden mukaisesti. (4382)

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti - toimii yhteistyökykyisesti - tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita - hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa - muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	- toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti - toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti - tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita - hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti - muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	- toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti - toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa - selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista - hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti - arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	- suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti - toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa - selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja - soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti - arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	- suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat - toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa - soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti - esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia - arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen - ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä valmistamalla elintarvikealan yrityksessä valmisruokatuotteita. Opiskelija valmistaa näytössä yhtä valmisruokatuotetta seuraavista valinnaisista tuoteryhmistä: salaatit, keitot, kappaleruoat, annosruoat, laatikkoruoat, välipalatuotteet, puolivalmiit valmisruokatuotteet ja annospakatut komponenttiateriat. Opiskelija osoittaa osaamisensa pienimuotoisessa valmisruokatuotannossa yhden tuotteen kaikissa työvaiheissa tai valmisruokateollisuudessa yhden tuotteen kahdessa työvaiheessa. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.7. Elintarvikkeiden myymälätoiminnot, 15 osp (101475)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija perehtyy elintarvikekauppaan.

- perehtyy elintarvikekaupan keskeisiin toimijoihin ja tärkeimpiin yrityksiin (4381)
- ymmärtää kuluttajakäyttäytymisen merkityksen elintarvikekaupassa (4380)
- hyödyntää tieto- ja viestintätekniikkaa työssään (4379)
- toimii kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti ja ymmärtää ympäristöosaamisen merkityksen alan yrityksille (4378)
- tunnistaa elintarvikekaupan kustannusrakenteen ja huomioi sen työskentelyssään. (4377)

Opiskelija noudattaa omavalvontaa ja hygieniää.

- pukeutuu työtehtävien edellyttämällä tavalla (4376)
- huolehtii työympäristön ja välineiden siisteydestä ja järjestyksestä (4375)
- noudattaa yrityksen omavalvontaa ja hygieniaohteita (4374)
- ottaa tarvittaessa näytteet ja kirjaa mittaukset yrityksen omavalvonnan mukaisesti myös poikkeustilanteissa (4373)
- noudattaa hygienialueiden välillä liikkumisesta annettuja ohjeita (4372)
- huomioi työskentelyssään mikrobitoiminnan ja ristikontaminaation (4371)
- huomioi mahdolliset allergeenit jokaisessa työvaiheessa. (4370)

Opiskelija toimii työpaikalla turvallisesti ja vastuullisesti.

- noudattaa työturvallisuus- ja ergonomiaohteita (4369)
- toimii ensiaputilanteissa (4368)
- noudattaa ammattieettisiä toimintatapoja (4367)
- toimii työpaikalla vastuullisesti yhteistyössä muiden kanssa (4366)
- noudattaa ja sitoutuu yrityksen toimintaohjeisiin ja työtehtäviin. (4365)

Opiskelija varmistaa tuoteturvallisuuden ja tuotteen laadun.

- soveltaa elintarvikealaa ja kaupan alaa koskevaa lainsäädäntöä ja määräyksiä työtehtävissään (4364)
- ottaa vastuun tuoteturvallisuudesta työryhmän jäsenenä (4363)
- toimii yrityksen laatuvaatimusten mukaisesti (4362)
- huolehtii pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta työtehtävissään. (4361)

Opiskelija myy elintarvikkeita.

- vastaanottaa kuormia ja tekee vastaanottotarkastuksen myymälään saapuville tuotteille (4360)
- säilyttää ja varastoi myytäviä tuotteita niiden fysikaaliset, kemialliset ja mikrobiologiset ominaisuudet huomioiden (4359)
- tunnistaa myytävät tuotteet ja niiden kauppakelpoisuuden (4358)
- purkaa kuormia ja hyllyttää tuotteita (4357)
- kerää ja kokoaa tarvittaessa asiakkaan verkko-ostokset (4356)
- valmistelee itsepalvelutiskin, palvelutiskin, tuote-esittelypisteen ja tarvittaessa kassapisteen (4355)
- huolehtii kylmäketjusta oman työnkuvansa mukaisesti (4354)
- toimii palvelualttiisti erilaisissa asiakaspalvelupisteissä (4353)
- esittelee myynnissä olevia elintarvikkeita ja opastaa niiden käytössä (4352)
- valitsee sopivat pakkausmateriaalit ja -menetelmät ja pakkaa elintarvikkeita myyntiä varten (4351)
- käyttää elintarvikkeiden myynnissä ja esittelyssä tarvittavia välineitä, koneita ja laitteita (4350)

- hyödyntää myyntityössään mainos- ja kampanjamateriaalia (4349)
- minimoi hävikin muodostumisen (4348)
- ottaa vastaan asiakaspalautetta ja käsittelee sen yrityksen ohjeiden mukaisesti (4347)
- arvioi omaa työsuoritustaan ja vastaanottaa työskentelyään koskevaa palautetta. (4346)

Opiskelija huolehtii pesu- ja puhdistustoiminnoista.

- ymmärtää pesu- ja puhdistustoimintojen merkityksen (4345)
- valitsee kohteeseen sopivat pesu- ja puhdistusmenetelmät ja -aineet (4344)
- käyttää pesu- ja puhdistusaineita ja -välineitä oikein (4343)
- noudattaa käyttöturvallisuusohjeita (4342)
- ylläpitää työvaihepuhtaanapitoa (4341)
- pitää työympäristön sekä palvelu- ja esittelytiskit puhtaina ja myyvän näköisinä (4340)
- tekee puhtaustarkkailua aistinvaraisesti ja pintapuhdistusnäyttein (4339)
- huomioi pesu- ja puhdistustoimien ympäristövaikutukset (4338)
- lajittelee jätteet kierrätysohjeiden mukaisesti. (4337)

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti • tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	• toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti • tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti • esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen

- ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa osaamisensa näytössä elintarvikkeiden vähittäiskaupassa, tukkukaupassa, elintarvikealan yritysten omissa myymälöissä, liikkuvissa elintarvikehuoneistoissa tai erilaisten tapahtumien myyntipisteissä. Opiskelija osoittaa osaamisensa elintarvikkeiden myymälätoiminnoissa, esim. vastaanottaa ja purkaa kuormia, tekee vastaanottotarkastuksia, säilyttää ja varastoi myytäviä elintarvikkeita, hyllyttää tuotteita, kokoaa verkko-ostoksia, kunnostaa itsepalvelutiskin, palvelutiskin, tuote-esittelypisteen tai kassapisteen sekä toimii asiakaspalvelutilanteissa ja pakkaa elintarvikkeita myyntiä varten. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.8. Elintarvikkeiden pakkaustoiminnot, 15 osp (101980)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija perehtyy pakkaustoimintoihin.

- perehtyy yrityksen tuotevalikoimaan ja pakkaustoimintoihin (4336)
- tunnistaa tuotekehityksen merkityksen yrityksen toiminnassa (4335)
- toimii kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti ja ymmärtää ympäristöosaamisen merkityksen yrityksille (4334)
- hyödyntää tieto- ja viestintätekniikkaa työssään (4333)
- tunnistaa elintarvikealan kustannusrakenteen ja huomioi sen työskentelyssään. (4332)

Opiskelija noudattaa omavalvontaa ja hygieniaa.

- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja suojavaatetuksesta kaikissa työvaiheissa (4331)
- huolehtii työympäristön ja välineiden siisteydestä ja järjestyksestä (4330)
- noudattaa yrityksen omavalvontaa ja hygieniaohjeita (4329)
- ottaa tarvittaessa näytteet ja kirjaa mittaukselliset yrityksen omavalvonnan mukaisesti myös poikkeustilanteissa (4328)
- noudattaa hygienia-alueiden välillä liikkumisesta annettuja ohjeita (4327)
- huomioi työskentelyssään mikrobitoiminnan ja ristikontaminaation (4326)
- huomioi mahdolliset allergeenit jokaisessa työvaiheessa. (4325)

Opiskelija toimii työpaikalla turvallisesti ja vastuullisesti.

- noudattaa työturvallisuus- ja ergonomiohjeita (4324)
- toimii ensiaputilanteissa (4323)
- noudattaa ammattieettisiä toimintatapoja (4322)
- toimii työpaikalla vastuullisesti yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa (4321)
- noudattaa toimintaohjeita ja sitoutuu työpaikan yhteisiin sääntöihin ja työtehtäviin (4320)
- huolehtii omasta työturvallisuudesta ja ergonomisesta työskentelystä vaarantamatta muiden työturvallisuutta (4319)
- toimii hätä- ja vaaratilanteissa työpaikan ohjeiden mukaan (4318)
- käyttää työtehtäviin kuuluvia suojavälineitä. (4317)

Opiskelija varmistaa tuoteturvallisuuden ja tuotteen laadun.

- soveltaa elintarvikealaa koskevaa lainsäädäntöä ja määräyksiä työtehtävissään (4316)
- ottaa vastuun tuoteturvallisuudesta työryhmän jäsenenä (4315)
- toimii yrityksen laatuvaatimusten mukaisesti (4314)

- arvioi tuotteita ja pakkauksia erilaisilla menetelmillä ja tulkitsee tuloksia (4313)
- huolehtii pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta (4312)
- ymmärtää tuotteiden jäljitettävyyden merkityksen yrityksen toiminnalle (4311)
- huomioi asiakaspalautteet ja niiden käsittelyn. (4310)

Opiskelija toimii pakkausprosessissa.

- noudattaa pakkaussuunnitelmaa (4309)
- tunnistaa käytettävät pakkausmateriaalit ja pakolliset pakkausmerkinnät (4308)
- valitsee oikean pakkauksen ja pakkausmateriaalin tuotteelle sekä perustelee valinnan (4307)
- pakkaa tuotteita varastointia, myyntiä ja kuljetusta varten (4306)
- käyttää elintarvikkeille soveltuvia pakkaus-, annostelu-, täyttö- ja suljentamenetelmiä yrityksen ohjeiden mukaisesti (4305)
- valitsee tuotekohtaiset pakkaukset, kuten ryhmäpakkaukset ja kuljetuspakkaukset (4304)
- tunnistaa pakkaamisen merkityksen tuotteelle (4303)
- tekee omavalvonnan mukaiset toimenpiteet pakattaville tuotteille (4302)
- huolehtii pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta (4301)
- käyttää pakkauskoneita, -laitteita ja -linjastoja yrityksen ohjeiden mukaisesti (4300)
- säätää pakkauskoneita ja -laitteita (esimerkiksi saumauslämpötila, suojakaasun määrä ja annoskoko) (4299)
- tekee pakkausmateriaalien vaihtotoimenpiteet tuotteen tai ajojärjestyksen vaihtuessa (4298)
- erottaa virheellisen tuotteen ja tuotepakkauksen (4297)
- seuraa pakkausprosessin aikana tuotteen laatua ja pakkauskoneiden ja -laitteiden toimintaa (4296)
- tunnistaa pakattavien tuotteiden sisältämät allergeenit huomioiden ne pakkausjärjestyksessä (4295)
- huolehtii työtehtävissään työvälineistä, koneista ja laitteista sekä niiden kunnossapidosta (4294)
- toimii pakkausprosessin keskeytyessä ja pyytää tarvittaessa apua huoltohenkilöstöltä (4293)
- ilmoittaa työtehtävissään havaitsemansa poikkeamat ja kunnossapitotarpeet (4292)
- käyttää tarvittaessa automaatiotekniikkaa pakkausprosessissa (4291)
- lajittelee pakkausjätteen oikein työpaikan ohjeiden mukaan (4290)
- minimoi pakattavan tuotteen ja pakkausmateriaalien hävikin (4289)
- huomioi työssään pakkaamisen ja logistiikkaketjun kustannusrakenteen (4288)
- arvioi omaa työsuoritustaan ja vastaanottaa työskentelyään koskevaa palautetta. (4287)

Opiskelija huolehtii pesu- ja puhdistustoiminnoista.

- valitsee kohteeseen sopivat pesumenetelmät ja -aineet (4286)
- käyttää puhdistusaineita ja -välineitä oikein ja turvallisesti sekä noudattaa käyttöturvallisuusohjeita (4285)
- pesee ja puhdistaa tilat, koneet, laitteet ja työvälineet yrityksen ohjeiden mukaisesti (4284)
- tekee puhtaustarkkailua yrityksen ohjeiden mukaisesti (4283)
- huomioi työssään pesu- ja puhdistustoimien ympäristövaikutukset (4282)
- lajittelee jätteet kierrätysohjeiden mukaisesti. (4281)

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti • tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti

Tyydyttävä 2	- toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti - toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti - tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita - hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti - muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	- toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti - toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa - selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista - hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti - arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	- suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti - toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa - selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja - soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti - arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	- suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat - toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa - soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti - esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia - arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen - ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa osaamisensa näytössä pakkaamalla elintarvikkeita elintarvikealan yrityksessä. Opiskelija osoittaa osaamisensa pakkaamalla yhden tuotteen pakkausprosessin kaikissa työvaiheissa pientuotannossa tai teollisen pakkausprosessin yhdessä työvaiheessa. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.9. Elintarvikkeiden valmistajana kansainvälisessä ympäristössä, 15 osp (102234)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija perehtyy elintarvikealan kansainväliseen ympäristöön.

- toimii vieraassa kieliympäristössä niin, että selviytyy auttavasti jokapäiväisistä toimistaan työpaikalla ja vapaa-aikana (4280)
- esittelee Suomen kulttuuria ja elintarvikealaa (4279)
- nimeää ulkomaisia keskeisiä elintarvikealan yrityksiä (4278)
- hyödyntää nykyaikaista tieto- ja viestintätekniikkaa työssään (4277)
- toimii kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti ja ymmärtää ympäristöosaamisen merkityksen alan yrityksille (4276)
- tunnistaa elintarvikealan kustannusrakenteen ja huomioi sen työskentelyssään. (4275)

Opiskelija noudattaa omavalvontaa ja hygieniää.

- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja suojavaatetuksesta tuotannon kaikissa työvaiheissa (4274)
- huolehtii työympäristön ja välineiden siisteydestä ja järjestyksestä (4273)
- noudattaa kohdemaan yrityksen omavalvontaa ja hygieniaohteita (4272)
- ottaa tarvittaessa näytteet ja kirjaa mittauksia yrityksen omavalvonnan mukaisesti myös poikkeustilanteissa (4271)
- noudattaa hygienialueiden välillä liikkumisesta annettuja ohjeita (4270)
- huomioi työskentelyssään mikrobitoiminnan ja ristikontaminaation (4269)
- huomioi mahdolliset allergeenit jokaisessa työvaiheessa. (4268)

Opiskelija toimii työpaikalla työturvallisesti ja vastuullisesti.

- noudattaa työturvallisuus- ja ergonomiaohteita (4267)
- toimii ensiaputilanteissa (4266)
- noudattaa ammattieettisiä toimintatapoja (4265)
- toimii työpaikalla vastuullisesti yhteistyössä muiden kanssa (4264)
- noudattaa toimintaohjeita ja sitoutuu työpaikan yhteisiin sääntöihin ja työtehtäviin (4263)
- huolehtii omasta työturvallisuudesta ja ergonomisesta työskentelystä vaarantamatta muiden työturvallisuutta (4262)
- toimii läheltä piti -tilanteissa ja muissa hätätilanteissa työpaikan ohjeiden mukaan. (4261)

Opiskelija varmistaa tuoteturvallisuuden ja tuotteen laadun.

- soveltaa kohdemaan elintarvikealaa koskevaa lainsäädäntöä ja määräyksiä työtehtävissään (4260)
- ottaa vastuun tuoteturvallisuudesta työryhmän jäsenenä (4259)
- toimii yrityksen laatuvaatimusten mukaisesti (4258)
- arvioi raaka-aineita ja tuotteita erilaisilla menetelmillä ja tulkitsee tuloksia (4257)
- arvioi, valitsee ja säilyttää elintarvikkeiden valmistukseen soveltuvat raaka-aineet (4256)
- huolehtii pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta. (4255)

Opiskelija valmistaa elintarvikkeita.

- käyttää raaka-aineita oikein (4254)
- valmistaa elintarvikkeita huomioiden valmistuksen ja säilytyksen aikana tapahtuvat fysikaaliset, kemialliset ja mikrobiologiset muutokset ja riskit (4253)
- tunnistaa valmistusprosessin eri työvaiheet ja niiden merkityksen tuotteelle (4252)
- käyttää elintarvikkeen valmistamisessa tarvittavia välineitä, koneita ja laitteita (4251)
- pakkaa elintarvikkeita (4250)
- minimoi hävikin muodostumisen (4249)
- arvioi raaka-aineita ja tuotteita aistinvaraisesti. (4248)

Opiskelija huolehtii pesu- ja puhdistustoiminnoista.

- valitsee kohteeseen sopivat pesumenetelmät ja -aineet (4247)
- käyttää pesu- ja puhdistusaineita ja -välineitä oikein ja turvallisesti sekä noudattaa käyttöturvallisuusohjeita (4246)
- pesee ja puhdistaa tilat, koneet ja laitteet sekä ymmärtää pesu- ja puhdistustoimintojen merkityksen (4245)
- tekee puhtaustarkkailua yrityksen ohjeiden mukaisesti (4244)
- huomioi pesu- ja puhdistustoimien ympäristövaikutukset (4243)
- lajittelee jätteet kierrätysohjeiden mukaisesti. (4242)

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti

	• toimii yhteistyökykyisesti • tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	• toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti • tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti • esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa osaamisensa näytössä valmistamalla tai pakkaamalla elintarvikkeita ulkomailla elintarvikealan yrityksessä. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.10. Erikoistuotteiden valmistus, 15 osp (102235)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija perehtyy elintarvikealaan.

- perehtyy elintarvikealan erikoistuotteita valmistaviin yrityksiin ja niiden tuotevalikoimiin (4241)
- toimii kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti ja ymmärtää ympäristöosaamisen merkityksen yrityksille (4240)
- hyödyntää tieto- ja viestintätekniikkaa työssään (4239)
- tunnistaa elintarvikealan kustannusrakenteen ja huomioi sen työskentelyssään. (4238)

Opiskelija noudattaa omavalvontaa ja hygieniää.

- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja suojavaatetuksesta kaikissa työvaiheissa (4237)
- huolehtii työympäristön ja välineiden siisteydestä ja järjestyksestä (4236)
- noudattaa yrityksen omavalvontaa ja hygieniaohteita (4235)
- ottaa näytteet tarvittaessa ja kirjaa mittaustulokset yrityksen omavalvonnan mukaisesti myös poikkeustilanteissa (4234)
- noudattaa hygienialueiden välillä liikkumisesta annettuja ohjeita (4233)
- huomioi työskentelyssään mikrobitoiminnan ja ristikontaminaation. (4232)

Opiskelija toimii työpaikalla turvallisesti ja vastuullisesti.

- noudattaa työturvallisuus- ja ergonomiaohteita (4231)
- toimii ensiaputilanteissa (4230)
- noudattaa ammattieettisiä toimintatapoja (4229)
- toimii työpaikalla vastuullisesti yhteistyössä muiden kanssa (4228)
- noudattaa toimintaohjeita ja sitoutuu työpaikan yhteisiin sääntöihin ja työtehtäviin (4227)
- toimii hätä- ja vaaratilanteissa työpaikan ohjeiden mukaan (4226)
- käyttää työtehtäviin kuuluvia suojavälineitä. (4225)

Opiskelija varmistaa tuoteturvallisuuden ja tuotteen laadun.

- soveltaa elintarvikealaa koskevaa lainsäädäntöä ja määräyksiä työtehtävissään (4224)
- ottaa vastuun tuoteturvallisuudesta työryhmän jäsenenä (4223)
- toimii yrityksen laatuvaatimusten mukaisesti (4222)
- arvioi raaka-aineita ja tuotteita erilaisilla menetelmillä ja tulkitsee tuloksia (4221)
- arvioi, valitsee ja säilyttää erikoistuotteiden valmistukseen soveltuvat raaka-aineet (4220)
- perehtyy erikoistuotteiden pakollisiin pakkausmerkintöihin (4219)
- huolehtii pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta (4218)
- ymmärtää tuotteiden jäljitettävyyden merkityksen yrityksen toiminnalle (4217)
- huomioi asiakaspalautteet ja niiden käsittelyn työssään. (4216)

Opiskelija valmistaa erikoistuotteita.

- valmistaa erikoistuotteita pientuotannossa tai teollisessa prosessissa yrityksen ohjeiden mukaisesti (4215)
- tunnistaa erikoistuotteille soveltuvat valmistus- ja kypsennysmenetelmät (4214)
- valitsee erikoistuotteiden valmistukseen käytettävät raaka-aineet sekä lisä- ja apuaineet yrityksen ohjeiden mukaisesti (4213)
- arvioi raaka-aineiden sekä lisä- ja apuaineiden laatua yrityksen ohjeiden mukaisesti (4212)
- perehtyy erikoistuotteiden säilyvyyteen vaikuttaviin tekijöihin (4211)
- säilyttää tuotteet ja raaka-aineet asianmukaisesti (4210)
- valmistaa erikoistuotteita ottaen huomioon tuotteen käsittelyn, säilytyksen ja valmistuksen fysikaaliset ja kemialliset tekijät sekä mikrobitoiminnan (4209)
- tunnistaa valmistusprosessin vaiheet ja niiden merkityksen tuotteelle (4208)
- muuntaa valmistusohjetta ja suurentaa tai pienentää valmistusmääriä yrityksen ohjeiden mukaisesti (4207)
- arvioi erikoistuotteiden ominaisuuksia (esimerkiksi väri, haju, maku ja rakenne) yrityksen ohjeiden mukaisesti (4206)
- perehtyy erikoistuotteiden ravitsemuksellisiin ominaisuuksiin toimien niitä heikentämättä (4205)
- käyttää erikoistuotteiden valmistuksessa tarvittavia koneita, laitteita, työvälineitä ja linjastoja (4204)
- tunnistaa tuotekehityksen periaatteet (4203)
- arvioi omaa työsuoritustaan ja vastaanottaa työskentelyään koskevaa palautetta. (4202)

Opiskelija huolehtii pesu- ja puhdistustoiminnoista.

- puhdistaa omat työvälineensä työhön liittyvässä laajuudessa (4201)

- valitsee puhdistettavaan kohteeseen soveltuvat pesumenetelmät ja -aineet (4200)
- käyttää puhdistusaineita ja -välineitä oikein ja turvallisesti sekä noudattaa käyttöturvallisuusohjeita (4199)
- pesee, puhdistaa ja desinfioi tilat, koneet ja laitteet yrityksen ohjeiden mukaisesti (4198)
- tekee puhtaustarkkailua yrityksen omavalvonnan mukaisesti (4197)
- huomioi pesu- ja puhdistustoimien ympäristövaikutukset (4196)
- lajittelee jätteet kierrätysohjeiden mukaisesti. (4195)

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti • tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	• toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti • tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti • esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa osaamisensa näytössä työskentelemällä elintarvikealan yrityksessä erikoistuotteiden valmistusprosessissa tai pienimuotoisessa tuotannossa. Opiskelija valmistaa näytössä yhtä erikoistuetta seuraavista valinnaisista tuoteryhmistä: vegaanituotteet, viljapohjaiset tuotteet, luomutuotteet, sesonkituotteet ja kansainväliset tuotteet. Opiskelija osoittaa

osaamisensa pienimuotoisessa tuotannossa yhden tuotteen kaikissa työvaiheissa tai teollisessa prosessissa yhden tuotteen kahdessa työvaiheessa. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.11. Varastointi- ja lähettämötoiminnot, 15 osp (102236)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija perehtyy varastointi- ja lähettämötoimintoihin.

- perehtyy elintarvikealan yrityksen varastointi- ja lähettämötoimintoihin (4194)
- toimii kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti ja ymmärtää ympäristöosaamisen merkityksen yrityksille (4193)
- hyödyntää tieto- ja viestintätekniikkaa työssään (4192)
- tunnistaa elintarvikealan kustannusrakenteen ja huomioi sen työskentelyssään. (4191)

Opiskelija noudattaa omavalvontaa ja hygieniää.

- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja suojavaatetuksesta kaikissa työvaiheissa (4190)
- huolehtii työympäristön ja välineiden siisteydestä ja järjestyksestä (4189)
- noudattaa yrityksen omavalvontaa ja hygieniaohteita (4188)
- ottaa tarvittaessa näytteet ja kirjaa mittaustulokset yrityksen omavalvonnan mukaisesti myös poikkeustilanteissa (4187)
- noudattaa hygienialueiden välillä liikkumisesta annettuja ohjeita (4186)
- huomioi työskentelyssään mikrobitoiminnan ja ristikontaminaation (4185)
- huomioi mahdolliset allergeenit jokaisessa työvaiheessa. (4184)

Opiskelija toimii työpaikalla työturvallisesti ja vastuullisesti.

- noudattaa työturvallisuus- ja ergonomiaohteita (4183)
- toimii ensiaputilanteissa (4182)
- noudattaa ammattieettisiä toimintatapoja (4181)
- toimii työpaikalla vastuullisesti yhteistyössä muiden kanssa (4180)
- noudattaa toimintaohjeita ja sitoutuu työpaikan yhteisiin sääntöihin ja työtehtäviin (4179)
- huolehtii omasta työturvallisuudesta ja ergonomisesta työskentelystä vaarantamatta muiden työturvallisuutta (4178)
- toimii hätä- ja vaaratilanteissa työpaikan ohjeiden mukaan (4177)
- käyttää työtehtäviin kuuluvia suojavälineitä. (4176)

Opiskelija varmistaa tuoteturvallisuuden ja tuotteen laadun.

- soveltaa elintarvikealaa koskevaa lainsäädäntöä ja määräyksiä työtehtävissään (4175)
- ottaa vastuun tuoteturvallisuudesta työryhmän jäsenenä (4174)
- toimii yrityksen laatuvaatimusten mukaisesti (4173)
- arvioi raaka-aineita ja tuotteita aistinvaraisen arvioinnin menetelmillä (4172)
- arvioi, valitsee ja säilyttää elintarvikkeiden valmistukseen soveltuvat raaka-aineet (4171)
- huolehtii pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta (4170)
- tunnistaa pakolliset pakkausmerkinnät (4169)
- ymmärtää tuotteiden jäljitettävyyden merkityksen yrityksen toiminnalle (4168)
- huomioi asiakaspalautteet ja niiden käsittelyn työssään. (4167)

Opiskelija toimii varastoinnissa.

- työskentelee elintarvikealan yrityksen raaka-aine- ja tuotevarastossa (4166)
- tilaa raaka-aineita, tuotteita ja pakkausmateriaaleja yrityksen ohjeiden mukaisesti (4165)

- vastaanottaa ja varastoi raaka-aineita, tuotteita ja pakkausmateriaaleja yrityksen ohjeiden mukaisesti (4164)
- tarkastaa vastaanotettujen tuotteiden laadun ja dokumentit (4163)
- tekee merkinnät ja kirjaukset varastoiduille tuotteille (4162)
- ottaa vastaan valmiiden tuotteiden tilaukset ja lähettää tuotteet asiakkaille yrityksen ohjeiden mukaisesti (4161)
- toimii yhteistyössä muiden työntekijöiden ja asiakkaiden kanssa (4160)
- huolehtii varastointitilojen siisteydestä ja järjestyksestä (4159)
- perehtyy tuotekohtaisiin elintarvikkeiden pakkaus- ja varastointivaatimuksiin (4158)
- työskentelee elintarvikkeiden kylmä- ja pakkasvarastoinnissa (4157)
- huolehtii kylmäketjusta oman työnkuvansa mukaisesti (4156)
- toimii elintarvikkeiden varastointitehtävissä noudattaen työaikoja ja sopien poikkeamista (4155)
- erottaa virheellisen tuotepakkauksen (4154)
- tunnistaa tuotteiden säilytykseen ja varastointiin vaikuttavat tekijät (4153)
- seuraa varastoinnin aikana tuotteiden laatua (4152)
- käyttää toiminnanohjausjärjestelmää, -välineitä, -koneita ja -laitteita yrityksen ohjeiden mukaisesti (4151)
- seuraa käytettävien koneiden ja laitteiden toimintakuntoa yrityksen ohjeiden mukaisesti (4150)
- huolehtii varaston kierrosta yrityksen ohjeiden mukaisesti (4149)
- minimoi hävikin muodostumisen (4148)
- perehtyy varastoinnin logistiikkaketjuun ja logistiikan kustannusrakenteeseen (4147)
- arvioi omaa työsuoritustaan ja vastaanottaa työskentelyään koskevaa palautetta. (4146)

Opiskelija toimii lähettämössä.

- tarkastaa saapuvan tavaran oikeellisuuden ja vertaa tietoja lähetyslistoihin (4145)
- käsittelee ja lähettää saapuneen tavaran eteenpäin (4144)
- tunnistaa käytössä olevat pakkausmerkinnät ja tuotekohtaiset pakkausvaatimukset (4143)
- käyttää lähettämössä tarvittavia koneita, laitteita ja työvälineitä (4142)
- seuraa työvälineiden, koneiden ja laitteiden käyttökuntoa (4141)
- toimii tuotteen lähetyksen keskeytyessä ja pyytää tarvittaessa apua (4140)
- ilmoittaa työtehtävissään havaitsemansa poikkeamat ja kunnossapitotarpeet (4139)
- ymmärtää automaatiotekniikan ja digitaalisen toiminnanohjauksen merkityksen lähettämötoiminnassa (4138)
- kerää lähetettävät tuotteet yrityksen ohjeiden mukaisesti (4137)
- lajittelee omatoimisesti pakkausjätteen kierrätysohjeiden mukaan ja minimoi pakkausjätteen syntymisen (4136)
- käyttää yrityksen tietojärjestelmää lähettämötoiminnoissa. (4135)

Opiskelija huolehtii pesu- ja puhdistustoiminnoista.

- puhdistaa omat työvälineensä työhön liittyvässä laajuudessa (4134)
- valitsee kohteeseen sopivat pesumenetelmät ja -aineet (4133)
- käyttää puhdistusaineita ja -välineitä oikein ja turvallisesti sekä noudattaa käyttöturvallisuusohjeita (4132)
- pesee ja puhdistaa tilat ja työvälineet yrityksen ohjeiden mukaisesti (4131)
- tekee puhtaustarkkailua yrityksen ohjeiden mukaisesti (4130)
- huomioi pesu- ja puhdistustoimien ympäristövaikutukset (4129)
- lajittelee jätteet kierrätysohjeiden mukaisesti. (4128)

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti - toimii yhteistyökykyisesti

	• tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	• toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti • tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti • esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämissuhteita • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa osaamisensa näytössä työskentelemällä elintarvikeyrityksen varastointi- ja lähettämötoiminnoissa. Opiskelija vastaanottaa ja varastoi raaka-aineita ja pakkausmateriaaleja tai kerää ja lähettää yrityksen tuotteita asiakkaille. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.12. Yritystoiminnan suunnittelu, 15 osp (400008)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- arvioida omia vahvuuksia ja osaamistaan
- etsiä ja ideoida liiketoimintamahdollisuuksia
- kehittää liikeidean ja laatia sille liiketoimintasuunnitelman
- verkostoitua sidosryhmien kanssa
- laatia yrityksen perustamiseen liittyvät asiakirjat.

Arviointi

Opiskelija arvioi omia vahvuuksiaan ja osaamistaan.

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• kartoittaa omia vahvuuksiaan toimia yrittäjänä • tuo esiin oman osaamisensa
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• kartoittaa omat vahvuutensa toimia yrittäjänä • esittelee yritystoiminnassa tarvittavan osaamisensa
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• tuo esiin omat vahvuutensa ja niiden hyödyntämismahdollisuudet yrittäjänä toimittaessa • arvioi omaa osaamistaan ja kehittymistarpeitaan.

Opiskelija etsii ja ideoi liiketoimintamahdollisuuksia.

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• kartoittaa omien vahvuuksiensa pohjalta, millaisia liiketoimintamahdollisuuksia on löydettävissä • kartoittaa valitsemallaan alalla toimivia yrityksiä ja asiakkaita tarviden ajoittain ohjausta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• kartoittaa valitsemallaan alalla toimivia yrityksiä ja asiakkaita • arvioi kartoituksen pohjalta liiketoimintamahdollisuuksia
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• arvioi itsenäisesti, millaisia innovatiivisia liiketoimintamahdollisuuksia markkinoilta on löydettävissä • esittelee yhden tai useamman yritysideoan tai liiketoimintamahdollisuuden.

Opiskelija kehittää liikeidean ja laatii sille liiketoimintasuunnitelman.

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• selvittää markkinoiden ja kilpailutilanteen kehitysnäkymiä • kehittää toteuttamiskelpoisen liikeidean • esittää suunnitelman yrityksen toiminnoista, mutta tarvitsee jonkin verran ohjausta • selvittää yritystoiminnan käynnistämisen vaatimaa rahantarvetta • ottaa suunnittelussa huomioon toimialan lainsäädännön
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• selvittää ja ennakoii markkinoiden ja kilpailutilanteen kehitysnäkymiä • esittää liikeidean pohjalta suunnitelman eri toimintojen hallinnoinnista ja resursoinnista • laskee yritystoimintaan liittyviä kustannuksia ja suunnittelee rahoitusta • ottaa suunnittelussa huomioon toimialan lainsäädännön
Hyvä 4	

Kiitettävä 5	• ennakoi ja analysoi markkinoiden ja kilpailutilanteen kehitysnäkymiä • esittää liikeidean pohjalta realistisen ja perustellun suunnitelman eri toimintojen hallinnoinnista ja resursoinnista • laatii budjetit ja rahoitussuunnitelman • tekee yrityksen riskienhallinta-analyysin ja turvallisuussuunnitelman • ottaa suunnittelussa huomioon toimialan lainsäädännön.
--------------	---

Opiskelija verkostoituu sidosryhmien kanssa.

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• tunnistaa yritystoimintaansa liittyviä sidosryhmiä • esittelee yrityksen toimintamallin jollekin sidosryhmälle
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• valitsee oman toimintansa kannalta keskeisiä sidosryhmiä • esittelee havainnollisesti ja myyvästi yrityksen toimintamallin jollekin keskeiselle sidosryhmälle
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• tekee aloitteellista yhteistyötä valittujen sidosryhmien kanssa • esittää havainnollisesti ja perustellen yrityksen toimintamallin valituille sidosryhmille.

Opiskelija laatii yrityksen perustamiseen liittyvät asiakirjat.

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• valitsee ohjattuna yritykselle yritysmuodon • laatii ohjattuna yrityksen perustamisasiakirjat
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• valitsee sopivan yritysmuodon • selvittää yrityksen keskeiset perustamisasiakirjat ja laatii ne
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• valitsee itsenäisesti ja perustellen yritysmuodon • laatii itsenäisesti yrityksen perustamisasiakirjat ja muut tarvittavat sopimusasiakirjat.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä laatimalla yksin tai ryhmän kanssa liiketoimintasuunnitelman kehittämälleen liikeidealle. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.13. Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, 5 osp (400011)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- perehtyä ammatillisen koulutuksen järjestämisuotoihin ja tutkintoihin

- toimia yhteyshenkilönä koulutuksen järjestäjän ja työpaikan välillä
- ohjata muita opiskelijoita työpaikalla järjestettävässä koulutuksessa ja muussa osaamisen hankkimisessa
- antaa palautetta osaamisen kehittymisestä.

Arviointi

Opiskelija perehtyy ammatillisen koulutuksen järjestämisuotoihin ja tutkintoihin.

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• määrittää ammatillisen koulutuksen järjestämisen keskeisimpiä muotoja • tuntee oman alan ammatillisen koulutuksen tutkintoja • tutustuu ohjattuna oman alan tutkintojen perusteisiin • tunnistaa ohjattuna työpaikan työtehtävien yhteyden oman alan tutkintojen perusteisiin
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• määrittää kattavasti koulutuksen järjestäjän ja työpaikan välisen työnjaon ammatillisen koulutuksen järjestämisessä • tiedottaa työpaikalla ammatillisen koulutuksen järjestämisestä yhdessä koulutuksen järjestäjän kanssa
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• hankkii johdonmukaisesti tietoa ammatillisen koulutuksen järjestämisessä mukana olevien tahojen toiminnasta • määrittää monipuolisesti koulutuksen järjestäjän ja työpaikan välisen työnjaon ammatillisen koulutuksen järjestämisessä • tiedottaa monipuolisesti työpaikalla ammatillisen koulutuksen järjestämisestä yhdessä koulutuksen järjestäjän kanssa.

Opiskelija toimii yhteyshenkilönä koulutuksen järjestäjän ja työpaikan välillä.

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• kartoittaa ohjattuna mahdollisuuksia toteuttaa työpaikalla järjestettävää koulutusta ja näyttöjä • keskustelee ohjattuna työyhteisössä työpaikalla järjestettävän koulutuksen ja näyttöjen järjestämisestä toisen opiskelijan, työntekijöiden, työpaikkaohjaajan ja arvioijan kanssa • toimii erilaisten opiskelijoiden ja työntekijöiden kanssa
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• kartoittaa mahdollisuuksia toteuttaa työpaikalla järjestettävää koulutusta ja näyttöjä • keskustelee vastuullisesti työyhteisössä työpaikalla järjestettävän koulutuksen ja näyttöjen järjestämisestä toisen opiskelijan, työntekijöiden, työpaikkaohjaajan ja arvioijan kanssa • toimii erilaisten opiskelijoiden ja työntekijöiden kanssa
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• kartoittaa vastuullisesti mahdollisuuksia toteuttaa työpaikalla järjestettävää koulutusta ja näyttöjä • keskustelee itsenäisesti ja vastuullisesti työyhteisössä työpaikalla järjestettävän koulutuksen ja näyttöjen järjestämisestä toisen opiskelijan, työntekijöiden, työpaikkaohjaajan ja arvioijan kanssa

	• toimii joustavasti erilaisten opiskelijoiden ja työntekijöiden kanssa.
--	--

Opiskelija ohjaa muita opiskelijoita työpaikalla järjestettävässä koulutuksessa ja muussa osaamisen hankkimisessa.

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• perehtyy ohjattuna opiskelijan henkilökohtaiseen osaamisen kehittämissuunnitelmaan • kertoo opiskelijan työturvallisuuteen ja työpaikan ohjeisiin ja käytäntöihin liittyvistä keskeisistä asioista • ohjaa opiskelijaa osaamisen hankkimisen tavoitteiden saavuttamiseen • arvioi omaa ohjausosaamistaan
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• perehtyy opiskelijan henkilökohtaiseen osaamisen kehittämissuunnitelmaan ja muuhun osaamisen hankkimisen tavoitteisiin ja sisältöihin • perehdyttää opiskelijan työturvallisuuteen ja työpaikan ohjeisiin ja käytäntöihin • kannustaa opiskelijaa vuorovaikutteisesti osaamisen hankkimisen tavoitteiden saavuttamiseen • arvioi omaa ohjausosaamistaan ja määrittää kehittämistarpeensa saadun palautteen perusteella
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• perehtyy kattavasti opiskelijan henkilökohtaiseen osaamisen kehittämissuunnitelmaan ja muuhun osaamisen hankkimisen tavoitteisiin ja sisältöihin • perehdyttää opiskelijan kattavasti työturvallisuuteen ja työpaikan ohjeisiin ja käytäntöihin • edistää opiskelijaa saavuttamaan osaamisen hankkimiselle asetut tavoitteet • arvioi omaa ohjausosaamistaan monipuolisesti ja kehittää sitä saadun palautteen perusteella.

Opiskelija antaa palautetta osaamisen kehittymisestä.

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• keskustelee opiskelijan kanssa osaamisen kehittymisestä • vertaa ohjattuna opiskelijan hankkimaa osaamista asetettuihin tavoitteisiin • antaa opiskelijalle palautetta osaamisen kehittymisestä • huomioi palautteen antamisessa erityistä tukea tarvitsevat opiskelijat sekä eri kieli- ja kulttuuriryhmiä edustavat opiskelijat
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• perehtyy opiskelijan osaamisen hankkimisen tavoitteisiin ja sisältöihin työpaikalla järjestettävässä koulutuksessa • vertaa opiskelijan hankkimaa osaamista asetettuihin tavoitteisiin • antaa opiskelijalle palautetta osaamisen kehittymisestä työpaikalla järjestettävän koulutuksen aikana • huomioi palautteen antamisessa vastuuntuntoisesti erityistä tukea tarvitsevat opiskelijat sekä eri kieli- ja kulttuuriryhmiä edustavat opiskelijat
Hyvä 4	

Kiitettävä 5	- perehtyy opiskelijan osaamisen hankkimisen tavoitteisiin ja sisältöihin työpaikalla järjestettävässä koulutuksessa ja muussa osaamisen hankkimisessa - vertaa monipuolisesti opiskelijan hankkimaa osaamista asetettuihin tavoitteisiin - antaa opiskelijalle palautetta osaamisen kehitymisestä työpaikalla järjestettävän koulutuksen ja muun osaamisen hankkimisen aikana - huomioi palautteen antamisessa vuorovaikutteisesti ja vastuuntuntoisesti erityistä tukea tarvitsevat opiskelijat sekä eri kieli- ja kulttuuriryhmiä edustavat opiskelijat.
--------------	--

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa osaamisensa näytössä valmentautumalla perehdyttämis-, ohjaus- ja palautteenantotilanteisiin käytännön työtilanteissa. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.14. Yrityksessä toimiminen, 15 osp (400009)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- suunnitella yrityksen liiketoimintaa
- rakentaa liiketoimintaa edistäviä yhteistyöverkostoja
- harjoittaa yritystoimintaa
- arvioida ja kehittää yrityksen toimintaa.

Arviointi

Opiskelija suunnittelee yrityksen liiketoimintaa.

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- hankkii yrityksen liiketoiminnan eri osa-alueiden suunnittelussa tarvittavaa tietoa - hyödyntää tietoa yritystoimintaa tukevista palveluista - asettaa yritykselle strategisia tavoitteita - tunnistaa yritystoimintaan liittyviä riskejä
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- täsmentää yritykselle strategiset tavoitteet ja niille asiakaslähtöisen toimenpidesuunnitelman - laatii budjetit ja rahoitussuunnitelman tiedostaen yrittäjän aseman - tunnistaa yritystoimintaan liittyvät keskeiset riskit
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- täsmentää ennakoivasti ja perustellen yritykselle strategiset tavoitteet ja niille asiakaslähtöisen suunnitelman ja toteuttaa suunnitelmaa tavoitteiden saavuttamiseksi - laatii budjetit ja rahoitussuunnitelman itsenäisesti tiedostaen yrittäjän aseman - tunnistaa ja arvioi yritystoimintaan liittyvät riskit.

Opiskelija rakentaa liiketoimintaa edistäviä yhteistyöverkostoja.

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• täsmentää toiminnan kannalta keskeisiä yhteistyökumppaneita • suunnittelee yhteistyötä keskeisten kumppaneiden kanssa
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• hankkii yksin tai ryhmän jäsenenä keskeisen yhteistyökumppanin • sopii yhteistyön muodosta hankkimansa yhteistyökumppanin kanssa • solmii tarvittaessa yhteistyösopimuksen vastuut ja velvollisuudet huomioiden
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• hankkii yksin tai ryhmän jäsenenä yhteistyökumppaneita ja sopii yhteistyön muodoista • solmii yhteistyösopimuksia vastuut ja velvollisuudet huomioiden.

Opiskelija harjoittaa yritystoimintaa.

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• harjoittaa yritystoimintaa yksin tai osana yhteisöä • hoitaa sovittua liiketoiminnan osa-aluetta • ratkaisee asiakaslähtöisesti yrityksen toimintaan liittyviä ongelmatilanteita, mutta tarvitsee jonkin verran tukea • toimii toimialan lainsäädännön mukaisesti
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• harjoittaa yritystoimintaa yksin tai osana yhteisöä • hoitaa itsenäisesti sovittua liiketoiminnan osa-aluetta • ratkaisee asiakaslähtöisesti yrityksen toimintaan liittyviä ongelmatilanteita • toimii toimialan lainsäädännön mukaisesti
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• harjoittaa yritystoimintaa yksin tai osana yhteisöä • hoitaa itsenäisesti eri liiketoiminnan osa-alueita osoittaen toiminnassa joustavuutta ja hyvää ajankäytön hallintaa • ratkaisee asiakaslähtöisesti yrityksen toimintaan liittyviä ongelmatilanteita varmistaen asiakastyytyväisyyden • toimii toimialan lainsäädännön mukaisesti.

Opiskelija arvioi ja kehittää yrityksen toimintaa.

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• arvioi omaa toimintaansa yrityksessä osana kokonaisuutta • arvioi yksin tai ryhmän jäsenenä yrityksen toimintaa
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• arvioi toimintaansa ja asettaa toiminnalleen tavoitteita yrityksen strategisten tavoitteiden mukaisesti • tekee yksin tai ryhmän jäsenenä ehdotuksia yrityksen toiminnan kehittämiseksi huomioiden asiakkaiden ja sidosryhmien odotukset sekä laatu- ja kustannustavoitteet
Hyvä 4	

Kiitettävä 5	• arvioi toimintaansa yrityksessä suhteessa yrityksen strategiaan tavoitteisiin • tekee aktiivisesti perusteltuja ehdotuksia, valintoja ja päätöksiä yritystoiminnan kehittämiseksi strategisten tavoitteiden suuntaisesti.
--------------	--

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä harjoittamalla yritystoimintaa. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.15. Huippuosaajana toimiminen, 15 osp (400010)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- arvioida ja kehittää omaa osaamistaan ja työympäristöään
- työskennellä alan huippuosaamista vaativissa tehtävissä
- huomioida huipputuotannon, -tuotteen tai -palvelun laatuvaatimukset
- toimia alan verkostoissa ja yhteistyössä asiakkaan kanssa.

Arviointi

Opiskelija arvioi ja kehittää omaa osaamistaan ja työympäristöään.

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• arvioi työnsä onnistumista ja omaa osaamistaan • kehittää osaamistaan ja työtapojaan • laatii itselleen yksilöllisen kehityssuunnitelman • sopeutuu muutoksiin ja työskentelee pitkäjänteisesti huippuosaamista vaativissa työtehtävissä • kehittää työympäristöään yhdessä muiden kanssa • toimii luontevasti osana tiimiä ja sopeutuu työyhteisöön
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• arvioi realistisesti työnsä onnistumista ja omaa osaamistaan sekä perustelee arviotaan • kehittää aktiivisesti osaamistaan ja työtapojaan • laatii itselleen yksilöllisen kehityssuunnitelman niin, että se tukee kasvua alan huippuammattilaiseksi • sopeutuu nopeasti muutoksiin ja työskentelee pitkäjänteisesti työtään kehittäen huippuosaamista vaativissa työtehtävissä • tukee yhdessä muiden kanssa työympäristön kehittymistä huippuosaamisen vaatimalle tasolle • toimii aktiivisesti osana tiimiä ja sopeutuu hyvin työyhteisöön
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• arvioi realistisesti työnsä onnistumista ja omaa osaamistaan sekä perustelee arviotaan ja määrittelee kehittämistarpeitaan • kehittää aktiivisesti osaamistaan ja työtapojaan haastavien työtehtävien tasolle • uudistaa aktiivisesti omaa osaamistaan niin, että se tukee kasvua alan huippuammattilaiseksi

	• ennakoi muutoksia, jotta voi helpommin sopeutua niihin ja työskentelee pitkäjänteisesti työtään itseään kehittäen huippuosaamista vaativissa tehtävissä • arvioi työympäristöään ja antaa siihen kehitysehdotuksia ja palautetta • toimii huippuammattilaisena tiimissä ja jakaa aktiivisesti osaamistaan muille.
--	---

Opiskelija työskentelee alan huippuosaamista vaativissa tehtävissä.

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• käyttää omatoimisesti työmenetelmiä, työvälineitä ja materiaaleja • työskentelee huolellisesti • hankkii ja käyttää työssä tarvittavaa tietoa omatoimisesti ja kysyy tarvittaessa neuvoa • toimii aika- ja muut käytettävissä olevat resurssit huomioiden kustannustehokkaasti ja tuloksellisesti • toimii työssään edistään pysyviä asiakassuhteita • käyttäytyy työpaikan sääntöjen mukaisesti ja noudattaa työaikoja • toimii vastuullisesti ja noudattaa alan ammattieettisiä periaatteita • ottaa vastuun oman toimintansa työturvallisuudesta ja noudattaa työturvallisuusmääräyksiä ja -ohjeita • varmistaa asiakkaiden ja muiden käyttäjien turvallisuuden ohjeiden mukaan • työskentelee ergonomisesti ja pitää työympäristönsä siistinä koko työprosessin ajan
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• valitsee omatoimisesti työmenetelmät, työvälineet ja materiaalit sekä käyttää niitä muuttuvissa tilanteissa • työskentelee huolellisesti, luovasti ja innovatiivisesti • hankkii ja soveltaa työssä tarvittavaa tietoa omatoimisesti ja pystyy ratkomaan ongelmatilanteita yhdessä muiden kanssa • toimii oma-aloitteisesti aika- ja muut käytettävissä olevat resurssit huomioiden kustannustehokkaasti ja yrityksen tai organisaation tuloksellisuutta edistävästi • edistää aktiivisesti toiminnan jatkuvuutta ja pysyviä asiakassuhteita • käyttäytyy työpaikan sääntöjen mukaisesti ja noudattaa työaikoja • toimii vastuullisesti ja oma-aloitteisesti alan ammattieettisten periaatteiden mukaan • ottaa vastuun oman toimintansa työturvallisuudesta ja havaitsee ja ilmoittaa työhönsä liittyvät vaarat sekä noudattaa työturvallisuusmääräyksiä ja -ohjeita • varmistaa asiakkaiden ja muiden käyttäjien turvallisuuden itsenäisesti • työskentelee ergonomisesti ja pitää työympäristönsä siistinä koko työprosessin ajan myös haasteellisissa työtilanteissa
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• valitsee rohkeasti uusiakin työmenetelmiä, työvälineitä ja materiaaleja sekä käyttää niitä sujuvasti muuttuvissa tilanteissa • työskentelee järjestelmällisesti, tarkasti ja varmasti sekä luovasti ja innovatiivisesti

	• hankkii ja soveltaa itsenäisesti työssä tarvittavaa tietoa vaihtelevissa työtilanteissa ja perustelee ratkaisujaan hankkimansa tiedon pohjalta • työskentelee yrittäjämäisellä asenteella huomioiden ajan ja muut käytettävissä olevat resurssit kustannustehokkaasti ja yrityksen tai organisaation tuloksellisuutta edistävasti • edistää itsenäisesti toiminnan jatkuvuutta ja pysyviä asiakassuhteita • käyttäytyy työpaikan sääntöjen mukaisesti ja noudattaa työaikoja • on ylpeä ammatistaan ja osaamisestaan, toimii vastuullisesti ja kehittää työtään alan ammattieettisten periaatteiden mukaan • ottaa vastuun oman ja työtiimin toiminnan työturvallisuudesta, noudattaa työturvallisuusmääräyksiä ja -ohjeita sekä havaitsee ja ilmoittaa työhönsä liittyvät vaarat • varmistaa asiakkaiden ja muiden käyttäjien turvallisuuden aktiivisesti ja muuttuvissa tilanteissa • työskentelee ergonomisesti ja pitää työympäristönsä siistinä koko työprosessin ajan myös haasteellisissa työtilanteissa ja osallistuu työolosuhteiden kehittämiseen.
--	---

Opiskelija huomioi huipputuotannon, -tuotteen tai -palvelun laatuvaatimukset.

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• havaitsee poikkeamia • selviytyy tavallisimmista ongelmatilanteista oppimateriaaleja ja ohjekirjoja hyödyntäen • asettaa tavoitteensa ja suunnittelee oman työnsä ja aikataulun realistiseksi ja toteuttamiskelpoiseksi huomioiden korkeat laatuvaatimukset • toimii yrityksen tai organisaation laatu- ja kestävän kehityksen tavoitteiden mukaisesti
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• neuvottelee ja etsii ratkaisuja poikkeamille • selviytyy itsenäisesti ongelmatilanteista • asettaa tavoitteensa ja suunnittelee oman työnsä ja aikataulun realistiseksi ja toteuttamiskelpoiseksi muuttuvissa olosuhteissa huomioiden korkeat laatuvaatimukset • toimii aktiivisesti yrityksen tai organisaation laatu- ja kestävän kehityksen tavoitteiden mukaisesti ja havaitsee kehittämiskohteita
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• neuvottelee ja etsii ratkaisuja poikkeamille sekä korjaa toimintaa sovittujen ratkaisujen mukaan • selviytyy itsenäisesti ongelmatilanteista ja pystyy perustelemaan valintansa • asettaa tavoitteensa ja suunnittelee oman työnsä itsenäisesti ja aikataulun realistiseksi ja vaiheiltaan toteuttamiskelpoiseksi muuttuvissa olosuhteissa huomioiden korkeat laatuvaatimukset ja kykenee tarvittaessa muuttamaan suunnitelmaa • toimii sitoutuneesti yrityksen tai organisaation laatu- ja kestävän kehityksen tavoitteiden mukaisesti sekä kehittää toimintamalleja näiden tavoitteiden aikaansaamiseksi.

Opiskelija toimii alan verkostoissa ja yhteistyössä asiakkaan kanssa.

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• kommunikoi asiakkaiden kanssa ja työyhteisössä omalla kielellään sekä välttävästi vähintään yhdellä itselleen vieraalla kielellä • tuntee toimialan keskeiset kansalliset verkostot ja tutustuu alansa toimijoihin
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• kommunikoi asiakkaiden kanssa ja työyhteisössä omalla kielellään sekä vähintään yhdellä itselleen vieraalla kielellä • tuntee toimialan keskeiset kansalliset ja kansainväliset verkostot ja tutustuu alansa toimijoihin
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• kommunikoi sujuvasti asiakkaiden kanssa ja työyhteisössä omalla kielellään sekä sujuvasti yhdellä itselleen vieraalla kielellä • tuntee toimialan keskeiset kansalliset ja kansainväliset verkostot ja osaa hyödyntää verkostoja työssään.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa osaamisensa näytössä toimimalla huippuosaamista vaativissa oman alan työtehtävissä. Osaaminen on mahdollista osoittaa myös kansallisissa ja kansainvälisissä kilpailutilanteissa. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.16. Leipomoalan prosessien ohjaus ja käynnissäpito, 20 osp (102501)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija perehtyy leipomoalaan.

- perehtyy leipomoalan yrityksiin ja niiden tuotantoon (4127)
- ymmärtää kuluttajakäyttäytymisen merkityksen leipomoalalla (4126)
- hyödyntää tieto- ja viestintätekniikkaa työssään (4125)
- toimii kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti ja ymmärtää ympäristöosaamisen merkityksen alan yrityksille (4124)
- tunnistaa leipomoalan kustannusrakenteen ja huomioi sen työskentelyssään. (4123)

Opiskelija noudattaa omavalvontaa ja hygieniää.

- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja suojavaatetuksesta tuotannon kaikissa työvaiheissa (4122)
- huolehtii työympäristön ja välineiden siisteydestä ja järjestyksestä (4121)
- noudattaa yrityksen omavalvontaa ja hygieniaohteita (4120)
- ottaa tarvittaessa näytteet ja kirjaa mittaukselliset yrityksen omavalvonnan mukaisesti myös poikkeustilanteissa (4119)
- noudattaa hygienialueiden välillä liikkumisesta annettuja ohjeita (4118)
- huomioi työskentelyssään mikrobitoiminnan ja ristikontaminaation (4117)
- huomioi mahdolliset allergeenit jokaisessa työvaiheessa. (4116)

Opiskelija toimii työpaikalla turvallisesti ja vastuullisesti.

- noudattaa työturvallisuus- ja ergonomiaohteita (4115)
- toimii ensiaputilanteissa (4114)

- noudattaa ammattieettisiä toimintatapoja (4113)
- toimii työpaikalla vastuullisesti yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa (4112)
- noudattaa toimintaohjeita ja sitoutuu yrityksen pelisääntöihin ja työtehtäviin. (4111)

Opiskelija varmistaa tuoteturvallisuuden ja tuotteen laadun.

- soveltaa elintarvikealaa koskevaa lainsäädäntöä ja määräyksiä työtehtävissään (4110)
- ottaa vastuun tuoteturvallisuudesta työryhmän jäsenenä (4109)
- toimii yrityksen laatuvaatimusten mukaisesti (4108)
- arvioi raaka-aineita ja tuotteita aistinvaraisesti, mittaa pH-arvon ja tulkitsee tuloksia (4107)
- arvioi, valitsee ja säilyttää leipomotuotteiden valmistukseen soveltuvat raaka-aineet (4106)
- huolehtii pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta työtehtävissään. (4105)

Opiskelija ohjaa ja pitää käynnissä prosessia.

- valitsee ja tilaa tarvittaessa raaka-aineita (4104)
- käyttää raaka-aineita ja pakkausmateriaaleja oikein (4103)
- huomioi työssään leipomotuotteiden ravitsemuksellisen merkityksen (4102)
- suunnittelee ja järjestää tuotantolinjaston yrityksen ohjeiden mukaisesti (4101)
- valmistaa leipomotuotteita teollisessa prosessissa huomioiden valmistuksen ja säilytyksen aikana tapahtuvat fysikaaliset, kemialliset ja mikrobiologiset toiminnot ja riskitekijät (4100)
- tunnistaa valmistusprosessin työvaiheet ja niiden merkityksen tuotteelle (4099)
- käyttää leipomotuotteiden valmistamiseen tarvittavia koneita, laitteita ja linjastoja yrityksen ohjeiden mukaisesti (4098)
- seuraa tuotantolaitteiden kuntoa ja toimintaa sekä säätää prosessia tarvittaessa (4097)
- minimoi hävikin muodostumisen edistämällä yritystoiminnan tuloksellisuutta (4096)
- arvioi tuotteita ja tuotepakkauksia aistinvaraisesti edistämällä myyvyyttä (4095)
- pakkaa tuotteita varastointia, kuljetusta ja myyntiä varten (4094)
- arvioi omaa työsuoritustaan ja vastaanottaa työskentelyään koskevaa palautetta. (4093)

Opiskelija huolehtii pesu- ja puhdistustoiminnoista.

- ymmärtää pesu- ja puhdistustoimintojen merkityksen (4092)
- valitsee kohteeseen sopivat pesu- ja puhdistusmenetelmät ja -aineet (4091)
- käyttää pesu- ja puhdistusaineita ja -välineitä oikein (4090)
- noudattaa käyttöturvallisuusohjeita (4089)
- ylläpitää työvaihepuhtaanapitoa (4088)
- tekee puhtaustarkkailua aistinvaraisesti ja pintapuhtausnäyttein (4087)
- huomioi pesu- ja puhdistustoimien ympäristövaikutukset (4086)
- lajittelee jätteet kierrätysohjeiden mukaisesti. (4085)

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti • tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	• toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti • tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti

	• toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti • esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa osaamisensa näytössä ohjaamalla ja pitämällä käynnissä leipomoalan tuotantoprosessia. Opiskelija ohjaa ja pitää käynnissä leipomoalan koneita, laitteita ja linjastoja (esim. taikinakone, laminointilinja, pitkärullaaaja, muotoilulinjasto, nauha- ja kartioriivari, leporata, rasvakeitin, uuni, jäähdytysrata ja pakkauslinjasto) yhden leipomotuotteen valmistuksessa yrityksen ohjeiden mukaisesti. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.17. Ruokaleipätuotteiden valmistus, 20 osp (102502)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija perehtyy leipomoalaan.

- perehtyy leipomoalan keskeisiin yrityksiin ja niiden toimintoihin (4084)
- ymmärtää kuluttajakäyttäytymisen merkityksen alan yrityksille (4083)
- hyödyntää tieto- ja viestintätekniikkaa työssään (4082)
- toimii kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti ja ymmärtää ympäristöosaamisen merkityksen alan yrityksille (4081)
- tunnistaa leipomoalan kustannusrakenteen ja huomioi sen työskentelyssään. (4080)

Opiskelija noudattaa omavalvontaa ja hygieniaa.

- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja suojavaatetuksesta tuotannon kaikissa työvaiheissa (4079)
- huolehtii työympäristön ja välineiden siisteydestä ja järjestyksestä (4078)
- noudattaa yrityksen omavalvontaa ja hygieniaohjeita (4077)
- ottaa tarvittaessa näytteet ja kirjaa mittaustulokset yrityksen omavalvonnan mukaisesti myös poikkeustilanteissa (4076)

- noudattaa hygieni-alueiden välillä liikkumisesta annettuja ohjeita (4075)
- huomioi työskentelyssään mikrobitoiminnan ja ristikontaminaation (4074)
- huomioi mahdolliset allergeenit jokaisessa työvaiheessa. (4073)

Opiskelija toimii työpaikalla työturvallisesti ja vastuullisesti.

- noudattaa työturvallisuus- ja ergonomiohjeita (4072)
- toimii ensiaputilanteessa (4071)
- noudattaa ammattieettisiä toimintatapoja (4070)
- toimii työpaikalla vastuullisesti yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa (4069)
- noudattaa toimintaohjeita ja sitoutuu yrityksen pelisääntöihin ja työtehtäviin. (4068)

Opiskelija varmistaa tuoteturvallisuuden ja tuotteen laadun.

- soveltaa elintarvikealaa koskevaa lainsäädäntöä ja määräyksiä työtehtävissään (4067)
- ottaa vastuun tuoteturvallisuudesta työryhmän jäsenenä (4066)
- toimii yrityksen laatuvaatimusten mukaisesti (4065)
- arvioi raaka-aineita ja tuotteita aistinvaraisesti, mittaa pH-arvon ja tulkitsee tuloksia (4064)
- arvioi, valitsee ja säilyttää ruokaleipätuotteiden valmistukseen soveltuvat raaka-aineet (4063)
- huolehtii pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta työtehtävissään. (4062)

Opiskelija valmistaa ruokaleipätuotteita.

- valitsee ja käyttää raaka-aineita ja pakkausmateriaaleja oikein (4061)
- huomioi ruokaleipätuotteiden ravitsemuksellisen merkityksen (4060)
- suunnittelee ja järjestää työpisteen tuotannon mukaisesti (4059)
- valmistaa ruokaleipätuotteita huomioiden valmistuksen ja säilytyksen aikana tapahtuvat fysikaaliset, kemialliset sekä mikrobiologiset toiminnot (4058)
- tunnistaa valmistusprosessin eri työvaiheet ja niiden merkityksen tuotteelle (4057)
- hallitsee ruokaleipätuotteiden valmistuksen käsityömenetelmin käyttäen haudetta, liotusta, raskitusta ja imelystä (4056)
- käyttää ruokaleipätuotteiden valmistamisessa tarvittavia välineitä, koneita ja laitteita (4055)
- valmistaa ruokaleipätuotteita suoraleivonnalla, kylmäleivonnalla ja pakasteleivonnalla yrityksen ohjeiden mukaisesti (4054)
- käyttää ruokaleipäesiseoksia ja ruokaleipämixejä (4053)
- valmistaa luomutuotteita ja erityisruokavaliot tuotteita (4052)
- minimoi hävikin muodostumisen edistämällä yritystoiminnan tuloksellisuutta (4051)
- arvioi tuotteita ja tuotepakkauksia aistinvaraisesti (4050)
- pakkaa tuotteita varastointia, kuljetusta ja myyntiä varten (4049)
- arvioi omaa työsuoritustaan ja vastaanottaa työskentelyään koskevaa palautetta (4048)
- tunnistaa tuotekehityksen periaatteet. (4047)

Opiskelija huolehtii pesu- ja puhdistustoiminnoista.

- ymmärtää pesu- ja puhdistustoimintojen merkityksen (4046)
- valitsee kohteeseen sopivat pesu- ja puhdistusmenetelmät ja -aineet (4045)
- käyttää pesu- ja puhdistusaineita ja -välineitä oikein (4044)
- noudattaa käyttöturvallisuusohjeita (4043)
- ylläpitää työvaihepuhtaanapitoa (4042)
- tekee puhtaustarkkailua aistinvaraisesti ja pintapuhtausnäyttein (4041)
- huomioi pesu- ja puhdistustoimien ympäristövaikutukset (4040)
- lajittelee jätteet kierrätysohjeiden mukaisesti. (4039)

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti

	• toimii yhteistyökykyisesti • tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	• toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti • tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti • esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa osaamisensa näytössä valmistamalla ruokaleipätuotteita kahdesta seuraavasta valinnaisesta tuoteryhmästä: 1) sämpylät, 2) patongit, 3) rieskat, 4) vaaleat ruokaleivät ja 5) ruisleivät. Opiskelija valmistaa ruokaleipätuotteita näytössä leipomoalan yrityksessä joko pienimuotoisessa tuotannossa kahden tuotteen kaikissa työvaiheissa tai teollisen prosessin kahdessa työvaiheessa, joista toinen on ylöslyönti. Opiskelija valmistaa näytössä ruokaleipätuotteita suoraleivonnalla, kylmäleivonnalla tai pakasteleivonnalla. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.18. Kahvileipätuotteiden valmistus, 20 osp (102503)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija perehtyy leipomoalaan.

- perehtyy leipomoalan keskeisiin yrityksiin ja niiden toimintoihin (4038)
- ymmärtää kuluttajakäyttäytymisen merkityksen alan yrityksille (4037)
- hyödyntää tieto- ja viestintätekniikkaa työssään (4036)

- toimii kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti ja ymmärtää ympäristöosaamisen merkityksen alan yrityksille (4035)
- tunnistaa leipomoalan kustannusrakenteen ja huomioi sen työskentelyssään. (4034)

Opiskelija noudattaa omavalvontaa ja hygieniää.

- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja suojavaatetuksesta tuotannon kaikissa työvaiheissa (4033)
- huolehtii työympäristön ja välineiden siisteydestä ja järjestyksestä (4032)
- noudattaa yrityksen omavalvontaa ja hygieniaohteita (4031)
- ottaa tarvittaessa näytteet ja kirjaa mittaukselliset yrityksen omavalvonnan mukaisesti myös poikkeustilanteissa (4030)
- noudattaa hygienialueiden välillä liikkumisesta annettuja ohjeita (4029)
- huomioi työskentelyssään mikrobitoiminnan ja ristikontaminaation (4028)
- huomioi mahdolliset allergeenit jokaisessa työvaiheessa. (4027)

Opiskelija toimii työpaikalla työturvallisesti ja vastuullisesti.

- noudattaa työturvallisuus- ja ergonomiaohteita (4026)
- toimii ensiaputilanteissa (4025)
- noudattaa ammattieettisiä toimintatapoja (4024)
- toimii työpaikalla vastuullisesti yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa (4023)
- noudattaa toimintaohjeita ja sitoutuu yrityksen pelisääntöihin ja työtehtäviin. (4022)

Opiskelija varmistaa tuoteturvallisuuden ja tuotteen laadun.

- soveltaa elintarvikealaa koskevaa lainsäädäntöä ja määräyksiä työtehtävissään (4021)
- ottaa vastuun tuoteturvallisuudesta työryhmän jäsenenä (4020)
- toimii yrityksen laatuvaatimusten mukaisesti (4019)
- arvioi raaka-aineita ja tuotteita aistinvaraisesti, mittaa pH-arvon ja tulkitsee tuloksia (4018)
- arvioi, valitsee ja säilyttää kahvileipätuotteiden valmistukseen soveltuvat raaka-aineet (4017)
- huolehtii pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta työtehtävissään. (4016)

Opiskelija valmistaa kahvileipätuotteita.

- valitsee ja käyttää raaka-aineita ja pakkausmateriaaleja oikein (4015)
- suunnittelee ja järjestää työpisteen tuotannon mukaisesti (4014)
- valmistaa kahvileipätuotteita huomioiden valmistuksen ja säilytyksen aikana tapahtuvat fysikaaliset, kemialliset sekä mikrobiologiset toiminnot (4013)
- valmistaa kahvileipätuotteita suoraleivonnalla, kylmäleivonnalla ja pakasteleivonnalla yrityksen ohjeiden mukaisesti (4012)
- tunnistaa valmistusprosessin työvaiheet ja niiden merkityksen tuotteelle (4011)
- hallitsee kahvileipätuotteiden valmistuksen käsityömenetelmiä käyttäen (4010)
- käyttää kahvileipätuotteiden valmistamisessa tarvittavia välineitä, koneita ja laitteita (4009)
- käyttää kahvileipäesiseoksia ja kahvileipämixejä (4008)
- valmistaa luomutuotteita ja erityisruokavaliotuotteita (4007)
- minimoi hävikin muodostumisen ja edistää yritystoiminnan tuloksellisuutta (4006)
- arvioi tuotteita ja tuotepakkauksia aistinvaraisesti (4005)
- pakkaa tuotteita varastointia, kuljetusta ja myyntiä varten (4004)
- arvioi omaa työsuoritustaan ja vastaanottaa työskentelyään koskevaa palautetta (4003)
- tunnistaa tuotekehityksen periaatteet. (4002)

Opiskelija huolehtii pesu- ja puhdistustoiminnoista.

- ymmärtää pesu- ja puhdistustoimintojen merkityksen (4001)
- valitsee kohteeseen sopivat pesu- ja puhdistusmenetelmät ja -aineet (4000)
- käyttää pesu- ja puhdistusaineita ja -välineitä oikein (3999)
- noudattaa käyttöturvallisuusohjeita (3998)
- ylläpitää työvälineiden huoltoa (3997)

- tekee puhtaustarkkailua aistinvaraisesti ja pintapuhtausnäyttein (3996)
- huomioi pesu- ja puhdistustoimien ympäristövaikutukset (3995)
- lajittelee jätteet kierrätysohjeiden mukaisesti. (3994)

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti • tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	• toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti • tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti • esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa osaamisensa näytössä valmistamalla kahvileipätuotteita kahdesta seuraavasta valinnaisesta tuoteryhmästä: 1) pikkupullat, 2) letitetyt pullatuotteet, 3) isot täytteelliset pullatuotteet, 4) uppopaistotuotteet, 5) wienertuotteet ja 6) sesonkituotteet. Opiskelija valmistaa kahvileipätuotteita näytössä leipomoalan yrityksessä joko pienimuotoisessa tuotannossa kahden tuotteen kaikissa työvaiheissa tai teollisuusprosessin kahdessa työvaiheessa, joista toinen on ylöslyönti. Kahvileipätuotteiden valmistuksessa opiskelija käyttää suoraleivontaa, kylmäleivontaa tai pakasteleivontaa. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua

ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.19. Konditoriatuotteiden valmistus, 20 osp (102504)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija perehtyy leipomoalaan.

- perehtyy leipomoalan keskeisiin yrityksiin ja niiden toimintoihin (3993)
- ymmärtää kuluttajakäyttäytymisen merkityksen leipomoalalla (3992)
- hyödyntää tieto- ja viestintätekniikkaa työssään (3991)
- toimii kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti ja ymmärtää ympäristöosaamisen merkityksen alan yrityksille (3990)
- tunnistaa leipomoalan kustannusrakenteen ja huomioi sen työskentelyssään. (3989)

Opiskelija noudattaa omavalvontaa ja hygieniää.

- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja suojavaatetuksesta tuotannon kaikissa työvaiheissa (3988)
- huolehtii työympäristön ja välineiden siisteydestä ja järjestyksestä (3987)
- noudattaa yrityksen omavalvontaa ja hygieniaohteita (3986)
- ottaa tarvittaessa näytteet ja kirjaa mittaustulokset yrityksen omavalvonnan mukaisesti myös poikkeustilanteissa (3985)
- noudattaa hygienialueiden välillä liikkumisesta annettuja ohjeita (3984)
- huomioi työskentelyssään mikrobitoiminnan ja ristikontaminaation (3983)
- huomioi mahdolliset allergeenit jokaisessa työvaiheessa. (3982)

Opiskelija toimii työpaikalla työturvallisesti ja vastuullisesti.

- noudattaa työturvallisuus- ja ergonomiaohteita (3981)
- toimii ensiaputilanteissa (3980)
- noudattaa ammattieettisiä toimintatapoja (3979)
- toimii työpaikalla vastuullisesti yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa (3978)
- noudattaa toimintaohjeita ja sitoutuu yrityksen pelisääntöihin ja työtehtäviin. (3977)

Opiskelija varmistaa tuoteturvallisuuden ja tuotteen laadun.

- soveltaa elintarvikealaa koskevaa lainsäädäntöä ja määräyksiä työtehtävissään (3976)
- ottaa vastuun tuoteturvallisuudesta työryhmän jäsenenä (3975)
- toimii yrityksen laatuvaatimusten mukaisesti (3974)
- arvioi raaka-aineita ja tuotteita aistinvaraisesti, mittaa pH-arvon ja tulkitsee tuloksia (3973)
- arvioi, valitsee ja säilyttää konditoriatuotteiden valmistukseen soveltuvat raaka-aineet (3972)
- huolehtii pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta työtehtävissään. (3971)

Opiskelija valmistaa konditoriatuotteita.

- valitsee ja käyttää raaka-aineita ja pakkausmateriaaleja oikein (3970)
- suunnittelee ja järjestää työpisteen tuotannon mukaisesti (3969)
- valmistaa konditoriatuotteita huomioiden valmistuksen ja säilytyksen aikana tapahtuvat fysikaaliset, kemialliset sekä mikrobiologiset toiminnot (3968)
- tunnistaa valmistusprosessin työvaiheet ja niiden merkityksen tuotteelle (3967)
- valmistaa erilaisia konditoriatuotteita ja konditoriakoristeita suoraleivonnalla, kylmäleivonnalla ja pakasteleivonnalla yrityksen ohjeiden mukaisesti (3966)
- hallitsee konditoriatuotteiden valmistuksen käsityömenetelmin käyttäen sekoittamista, vaahdottamista, vatkaamista, paahtamista, kaulintaa ja yhdistelmätekniikkaa (3965)
- käyttää luovuutta ja kädentaitoja konditoriatuotteiden valmistuksessa ja viimeistelyssä (3964)

- valmistaa erityisruokavaliotuotteita (3963)
- käyttää konditoriatuotteiden valmistukseen tarvittavia välineitä, koneita ja laitteita (3962)
- minimoi hävikin muodostumisen ja edistää yritystoiminnan tuloksellisuutta (3961)
- huolehtii kylmäketjusta (3960)
- arvioi tuotteita ja tuotepakkauksia aistinvaraisesti (3959)
- pakkaa tuotteita varastointia, kuljetusta ja myyntiä varten (3958)
- arvioi omaa työsuoritustaan ja vastaanottaa työskentelyään koskevaa palautetta (3957)
- tunnistaa tuotekehityksen periaatteet. (3956)

Opiskelija huolehtii pesu- ja puhdistustoiminnoista.

- ymmärtää pesu- ja puhdistustoimintojen merkityksen (3955)
- valitsee kohteeseen sopivat pesu- ja puhdistusmenetelmät ja -aineet (3954)
- käyttää pesu- ja puhdistusaineita ja -välineitä oikein (3953)
- noudattaa käyttöturvallisuusohjeita (3952)
- ylläpitää työvaihepuhtaanapitoa (3951)
- tekee puhtaustarkkailua aistinvaraisesti ja pintapuhtausnäyttein (3950)
- huomioi pesu- ja puhdistustoimien ympäristövaikutukset (3949)
- lajittelee jätteet kierrätysohjeiden mukaisesti. (3948)

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti • tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	• toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti • tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti • esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta |
|--|---|

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa osaamisensa näytössä valmistamalla konditoriatuotteita yhdestä seuraavasta valinnaisesta tuoteryhmästä: 1) pikkuleivät, 2) muffinssit ja kahvikakut, 3) kääretortut ja 4) makeat piirakat. Lisäksi opiskelija valmistaa näytössä konditoriatuotteita yhdestä seuraavasta valinnaisesta tuoteryhmästä: 1) murepohjaiset leivokset, 2) lehti- ja voitaikinalleivokset, 3) tuulihatut, 4) marenkituotteet, 5) täyte- ja hyödykeleivokset, 6) jälkiruokatuotteet ja 7) suklaa- ja sokerityöt. Opiskelija valmistaa konditoriatuotteita leipomoalan yrityksessä joko pienimuotoisessa tuotannossa yhden tuotteen kaikissa työvaiheissa tai teollisen prosessin kahdessa työvaiheessa, joista toinen on muotoilu. Opiskelija käyttää konditoriatuotteiden valmistuksessa kahta työmenetelmää seuraavista vaihtoehdoista: sekoittaminen, vaahdottaminen, vatkaaminen, paahtaminen, kaulinta ja yhdistelmätekniikka. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.20. Leipomoeinesten valmistus, 15 osp (102505)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija perehtyy leipomoalaan.

- perehtyy leipomoalan keskeisiin yrityksiin ja niiden toimintoihin (3947)
- ymmärtää kuluttajakäyttäytymisen merkityksen leipomoalalla (3946)
- hyödyntää tieto- ja viestintätekniikkaa työssään (3945)
- toimii kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti ja ymmärtää ympäristöosaamisen merkityksen alan yrityksille (3944)
- tunnistaa leipomoalan kustannusrakenteen ja huomioi sen työskentelyssään. (3943)

Opiskelija noudattaa omavalvontaa ja hygieniaa.

- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja suojavaatetuksesta tuotannon kaikissa työvaiheissa (3942)
- huolehtii työympäristön ja välineiden siisteydestä ja järjestyksestä (3941)
- noudattaa yrityksen omavalvontaa ja hygieniaohjeita (3940)
- ottaa tarvittaessa näytteet ja kirjaa mittaukset yrityksen omavalvonnan mukaisesti myös poikkeustilanteissa (3939)
- tunnistaa elintarvikehuoneiston ja laitoshyväksytyn yrityksen hygieniavaatimusten erot (3938)
- noudattaa hygienia-alueiden välillä liikkumisesta annettuja ohjeita (3937)
- huomioi työskentelyssään mikrobitoiminnan ja ristikontaminaation (3936)
- huomioi mahdolliset allergeenit jokaisessa työvaiheessa. (3935)

Opiskelija toimii työpaikalla turvallisesti ja vastuullisesti.

- noudattaa työturvallisuus- ja ergonomiohjeita (3934)
- toimii ensiaputilanteissa (3933)
- noudattaa ammattieettisiä toimintatapoja (3932)
- toimii työpaikalla vastuullisesti yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa (3931)
- noudattaa toimintaohjeita ja sitoutuu yrityksen pelisääntöihin ja työtehtäviin. (3930)

Opiskelija varmistaa tuoteturvallisuuden ja tuotteen laadun.

- soveltaa elintarvikealaa koskevaa lainsäädäntöä ja määräyksiä työtehtävissään (3929)
- ottaa vastuun tuoteturvallisuudesta työryhmän jäsenenä (3928)

- toimii yrityksen laatuvaatimusten mukaisesti (3927)
- arvioi raaka-aineita ja tuotteita aistinvaraisesti, mittaa pH-arvon ja tulkitsee tuloksia (3926)
- arvioi, valitsee ja säilyttää leipomoeinesten valmistukseen soveltuvat raaka-aineet (3925)
- huolehtii pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta työtehtävässään. (3924)

Opiskelija valmistaa leipomoeineksiä.

- valitsee ja käyttää raaka-aineita ja pakkausmateriaaleja oikein (3923)
- huomioi työssään leipomoeinesten ravitsemuksellisen merkityksen (3922)
- suunnittelee ja järjestää työpisteen tuotannon mukaisesti (3921)
- tunnistaa valmistusprosessin työvaiheet ja niiden merkityksen tuotteelle (3920)
- esikäsittelee raaka-aineita täytteiksi huomioiden eläinperäiset raaka-aineet (3919)
- valmistaa leipomoeineksiä huomioiden valmistuksen ja säilytyksen aikana tapahtuvat fysikaaliset, kemialliset sekä mikrobiologiset toiminnot (3918)
- huolehtii kylmäketjusta (3917)
- valmistaa leipomoeineksiä suoraleivonnalla, kylmäleivonnalla tai pakasteleivonnalla yrityksen ohjeiden mukaisesti (3916)
- hallitsee leipomoeinesten valmistuksen käsityömenetelmin käyttäen kaulintaa ja uppopaistoa (3915)
- käyttää leipomoeinesten valmistamisessa tarvittavia välineitä, koneita ja laitteita (3914)
- valmistaa erityisruokavaliotuotteita (3913)
- minimoi hävikin muodostumisen ja edistää yritystoiminnan tuloksellisuutta (3912)
- arvioi tuotteita ja tuotepakkauksia aistinvaraisesti (3911)
- pakkaa tuotteita varastointia, kuljetusta ja myyntiä varten (3910)
- arvioi omaa työsuoritustaan ja vastaanottaa työskentelyään koskevaa palautetta (3909)
- tunnistaa tuotekehityksen periaatteet. (3908)

Opiskelija huolehtii pesu- ja puhdistustoiminnoista.

- ymmärtää pesu- ja puhdistustoimintojen merkityksen (3907)
- valitsee kohteeseen sopivat pesu- ja puhdistusmenetelmät ja -aineet (3906)
- käyttää pesu- ja puhdistusaineita ja -välineitä oikein (3905)
- noudattaa käyttöturvallisuusohjeita (3904)
- ylläpitää työvaihepuhtaanapitoa (3903)
- tekee puhtaustarkkailua aistinvaraisesti ja pintapuhtausnäyttein (3902)
- huomioi pesu- ja puhdistustoimien ympäristövaikutukset (3901)
- lajittelee jätteet kierrätysohjeiden mukaisesti. (3900)

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti • tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	• toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti • tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti

	• arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti • esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa osaamisensa näytössä valmistamalla leipomoeineksiä kahdesta seuraavasta valinnaisesta tuoteryhmästä: 1) täytetyt ruokaleipä tuotteet, 2) croissantit, 3) pasteijat, 4) riisi- ja perunapiirakat, 5) pizzat, 6) suolaiset piirakat, 7) keitinpiirakat ja 8) voileipäkakut. Opiskelija valmistaa leipomoeineksiä näytössä leipomoalan yrityksessä joko pienimuotoisessa tuotannossa kahden tuotteen kaikissa työvaiheissa tai teollisen prosessin kahdessa työvaiheessa, joista toinen on ylöslyönti. Opiskelija valmistaa näytössä leipomoeineksiä suoraleivonnalla, kylmäleivonnalla tai pakasteleivonnalla. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.21. Leipomoalan erikoistuotteiden valmistus, 15 osp (102535)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija perehtyy leipomoalaan.

- perehtyy leipomoalan erikoistuotteita valmistaviin yrityksiin ja niiden toimintoihin (3899)
- ymmärtää kuluttajakäyttäytymisen merkityksen leipomoalalla (3898)
- hyödyntää tieto- ja viestintätekniikkaa työssään (3897)
- toimii kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti ja ymmärtää ympäristöosaamisen merkityksen alan yrityksille (3896)
- tunnistaa leipomoalan kustannusrakenteen ja huomioi sen työskentelyssään. (3895)

Opiskelija noudattaa omavalvontaa ja hygieniää.

- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja suojavaatetuksesta tuotannon kaikissa työvaiheissa (3894)
- huolehtii työympäristön ja välineiden siisteydestä ja järjestyksestä (3893)
- noudattaa yrityksen omavalvontaa ja hygieniaohteita (3892)
- ottaa tarvittaessa näytteet ja kirjaa mittaukselliset tulokset yrityksen omavalvonnan mukaisesti myös poikkeustilanteissa (3891)
- noudattaa hygienialueiden välillä liikkumisesta annettuja ohjeita (3890)
- huomioi työskentelyssään mikrobitoiminnan ja ristikontaminaation (3889)

- huomioi mahdolliset allergeenit jokaisessa työvaiheessa. (3888)

Opiskelija toimii työpaikalla turvallisesti ja vastuullisesti.

- noudattaa työturvallisuus- ja ergonomiohjeita (3887)
- toimii ensiaputilanteessa (3886)
- noudattaa ammattieettisiä toimintatapoja (3885)
- toimii työpaikalla vastuullisesti yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa (3884)
- noudattaa toimintaohjeita ja sitoutuu yrityksen pelisääntöihin ja työtehtäviin. (3883)

Opiskelija varmistaa tuoteturvallisuuden ja tuotteen laadun.

- soveltaa elintarvikealaa koskevaa lainsäädäntöä ja määräyksiä työtehtävissään (3882)
- ottaa vastuun tuoteturvallisuudesta työryhmän jäsenenä (3881)
- toimii yrityksen laatuvaatimusten mukaisesti (3880)
- arvioi raaka-aineita ja tuotteita aistinvaraisesti, mittaa pH-arvon ja tulkitsee tuloksia (3879)
- arvioi, valitsee ja säilyttää leipomoalan erikoistuotteiden valmistukseen soveltuvat raaka-aineet (3878)
- huolehtii pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta työtehtävissään. (3877)

Opiskelija valmistaa leipomoalan erikoistuotteita.

- valitsee ja käyttää raaka-aineita ja pakkausmateriaaleja oikein (3876)
- huomioi erikoistuotteiden ravitsemuksellisen merkityksen (3875)
- suunnittelee ja järjestää työpisteen tuotannon mukaisesti (3874)
- tunnistaa valmistusprosessin työvaiheet ja niiden merkityksen tuotteelle (3873)
- esikäsittelee raaka-aineita yrityksen ohjeiden mukaisesti huomioiden eläinperäiset raaka-aineet (3872)
- huolehtii kylmäketjusta (3871)
- valmistaa leipomoalan erikoistuotteita yrityksen ohjeiden mukaisesti huomioiden valmistuksen ja säilytyksen aikana tapahtuvat fysikaaliset, kemialliset ja mikrobiologiset toiminnot (3870)
- hallitsee leipomoalan erikoistuotteiden valmistuksen pientuotannossa ja teollisessa prosessissa (3869)
- käyttää luovuutta ja kädentaitoja leipomoalan erikoistuotteiden valmistuksessa ja viimeistelyssä (3868)
- käyttää erikoistuotteiden valmistamiseen tarvittavia välineitä, koneita ja laitteita (3867)
- seuraa tuotantolaitteiden kuntoa ja toimintaa sekä tarvittaessa säätää prosessia (3866)
- minimoi hävikin muodostumisen ja edistää yritystoiminnan tuloksellisuutta (3865)
- arvioi tuotteita ja tuotepakkauksia aistinvaraisesti edistäen myyvyyttä (3864)
- pakkaa tuotteita varastointia, kuljetusta ja myyntiä varten (3863)
- arvioi omaa työsuoritustaan ja vastaanottaa työskentelyään koskevaa palautetta. (3862)

Opiskelija pesee ja puhdistaa.

- ymmärtää pesu- ja puhdistustoimintojen merkityksen (3861)
- valitsee kohteeseen sopivat pesu- ja puhdistusmenetelmät ja -aineet (3860)
- käyttää pesu- ja puhdistusaineita ja -välineitä oikein (3859)
- noudattaa käyttöturvallisuusohjeita (3858)
- ylläpitää työvaihepuhtaanapitoa (3857)
- tekee puhtaustarkkailua aistinvaraisesti ja pintapuhtausnäyttein (3856)
- huomioi pesu- ja puhdistustoimien ympäristövaikutukset (3855)
- lajittelee jätteet kierrätysohjeiden mukaisesti. (3854)

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti

	• toimii yhteistyökykyisesti • tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	• toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti • tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti • esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa osaamisensa näytössä valmistamalla leipomoalan erikoistuotteita yhdestä seuraavasta valinnaisesta tuoteryhmästä: 1) suklaa- ja makeistuotteet, 2) jäätelöt ja sorbetit, 3) patisseriesuhteet ja petit foursit 4) kuivatustuotteet, 5) alueelliset ja perinteiset leipomustuotteet, 6) koristetaikinatytöt ja 7) uutuustuotteet, kuten kasvipohjaiset proteiinituotteet ja terveysvaikutteiset elintarvikkeet. Opiskelija valmistaa leipomoalan erikoistuotteita joko pienimuotoisen tuotannon kaikissa työvaiheissa tai teollisen prosessin kahdessa työvaiheessa. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.22. Leipomotuotteiden pakkaustoiminnot, 15 osp (102540)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija perehtyy leipomoalaan.

- perehtyy leipomoalan yritysten pakkaustoimintoihin (3853)

- ymmärtää kuluttajakäyttäytymisen merkityksen leipomoalalla (3852)
- hyödyntää tieto- ja viestintätekniikkaa työssään (3851)
- toimii kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti ja ymmärtää ympäristöosaamisen merkityksen leipomon pakkaustoimintoihin (3850)
- tunnistaa leipomoalan kustannusrakenteen ja huomioi sen työskentelyssään. (3849)

Opiskelija noudattaa omavalvontaa ja hygieniää.

- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja suojavaatetuksesta tuotannon kaikissa työvaiheissa (3848)
- huolehtii työympäristön ja välineiden siisteydestä ja järjestyksestä (3847)
- noudattaa yrityksen omavalvontaa ja hygieniaohteita (3846)
- ottaa tarvittaessa näytteet ja kirjaa mittaukset yrityksen omavalvonnan mukaisesti myös poikkeustilanteissa (3845)
- noudattaa hygienialueiden välillä liikkumisesta annettuja ohjeita (3844)
- huomioi työskentelyssään mikrobitoiminnan ja ristikontaminaation (3843)
- huomioi mahdolliset allergeenit jokaisessa työvaiheessa. (3842)

Opiskelija toimii työpaikalla turvallisesti ja vastuullisesti.

- noudattaa työturvallisuus- ja ergonomiaohteita (3841)
- toimii ensiaputilanteissa (3840)
- noudattaa ammattieettisiä toimintatapoja (3839)
- toimii työpaikalla vastuullisesti yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa (3838)
- noudattaa toimintaohjeita ja sitoutuu yrityksen pelisääntöihin ja työtehtäviin. (3837)

Opiskelija varmistaa tuoteturvallisuuden ja tuotteen laadun.

- soveltaa elintarvikealaa koskevaa lainsäädäntöä ja määräyksiä työtehtävissään (3836)
- ottaa vastuun tuoteturvallisuudesta työryhmän jäsenenä (2942)
- toimii yrityksen laatuvaatimusten mukaisesti (2941)
- arvioi tuotteita aistinvaraisesti ja tulkitsee tuloksia (2940)
- mittaa tuotteen ominaisuuksia osana pakkausprosessia (esim. lämpötila, paino, koko, pH-arvo ja kosteusprosentti) ja säätää prosessia tarvittaessa (2939)
- huolehtii pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta ja tuotteen jäljitettävyydestä työtehtävissään. (2938)

Opiskelija pakkaa leipomotuotteita.

- tunnistaa pakkausmateriaalit ja ymmärtää niiden merkityksen tuotteelle (2937)
- valitsee oikeat pakkausmateriaalit (2936)
- laatii ja tulkitsee pakkausmerkintöjä (2935)
- tunnistaa pakkausmenetelmät ja pakkausprosessin vaiheet sekä niiden merkityksen tuotteelle (2934)
- pakkaa leipomotuotteita yksittäis- ja ryhmäpakkauksiin varastointia, kuljetusta ja myyntiä varten (2933)
- huomioi pakkaamisen aikana tapahtuvat fysikaaliset, kemialliset ja mikrobiologiset toiminnot (2932)
- käyttää leipomotuotteiden pakkaamisessa tarvittavia koneita, laitteita ja tarvittaessa pakkauslinjaston automatiikkaa ja tietotekniikkaa (2931)
- seuraa tuotteen laatua ja pakkauslaitteiden kuntoa prosessin aikana ja säätää tarvittaessa pakkausprosessia (2930)
- minimoi hävikin muodostumisen (2929)
- arvioi pakkauksia aistinvaraisesti edistäen myyvyyttä (2928)
- arvioi omaa työsuoritustaan ja vastaanottaa työskentelyään koskevaa palautetta. (2927)

Opiskelija huolehtii pesu- ja puhdistustoiminnoista.

- ymmärtää pesu- ja puhdistustoimintojen merkityksen (2926)
- valitsee kohteeseen sopivat pesu- ja puhdistusmenetelmät ja -aineet (2925)

- käyttää pesu- ja puhdistusaineita ja -välineitä oikein (2924)
- noudattaa käyttöturvallisuusohjeita (2923)
- ylläpitää työvaihepuhtaanapitoa (2922)
- tekee puhtaustarkkailua aistinvaraisesti ja pintapuhtausnäyttein (2921)
- huomioi pesu- ja puhdistustoimien ympäristövaikutukset (2920)
- lajittelee jätteet kierrätysohjeiden mukaisesti. (2919)

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti • tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	• toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti • tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti • esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa osaamisensa näytössä pakkaamalla leipomoalan tuotteita leipomoalan yrityksessä. Opiskelija valitsee pakkaamalleen tuotteelle pakkausmateriaalit ja etiketit sekä pakkaa tuotteet käyttäen koneita, laitteita ja pakkauslinjastoa yrityksen ohjeiden mukaisesti. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.23. Lihateollisuuden prosessien ohjaus ja käynnissäpito, 20 osp (102568)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija perehtyy liha-alaan.

- perehtyy liha-alan keskeisiin yrityksiin ja niiden toimintoihin (2918)
- hyödyntää tieto- ja viestintätekniikkaa työssään (2917)
- toimii kestävä kehityksen periaatteiden mukaisesti (2916)
- tunnistaa liha-alan kustannusrakenteen ja huomioi sen työskentelyssään (2915)
- tunnistaa liha-alan yrityksen kilpailuedut. (2914)

Opiskelija noudattaa omavalvontaa ja hygieniaa.

- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja suojavaatetuksesta tuotannon kaikissa työvaiheissa (2913)
- huolehtii työympäristön ja välineiden siisteydestä ja järjestyksestä (2912)
- noudattaa yrityksen omavalvontaa ja hygieniaohjeita (2911)
- ottaa tarvittaessa näytteet ja kirjaa mittaustulokset yrityksen omavalvonnan mukaisesti myös poikkeustilanteissa (2910)
- noudattaa hygienia-alueiden välillä liikkumisesta annettuja ohjeita (2909)
- huomioi työskentelyssään mikrobitoiminnan ja ristikontaminaation (2908)
- huomioi mahdolliset allergeenit jokaisessa työvaiheessa. (2907)

Opiskelija toimii työpaikalla turvallisesti ja vastuullisesti.

- noudattaa työturvallisuus- ja ergonomiohjeita (2906)
- toimii ensiaputilanteissa (2905)
- noudattaa ammattieettisiä toimintatapoja (2904)
- toimii työpaikalla vastuullisesti yhteistyössä muiden kanssa (2903)
- sitoutuu työpaikan yhteisiin sääntöihin ja työtehtäviin (2902)
- viestii huolto-, korjaus- ja asennushenkilöstön kanssa yrityksen ohjeiden mukaisesti. (2901)

Opiskelija varmistaa tuoteturvallisuuden ja tuotteen laadun.

- soveltaa elintarvikealaa koskevaa lainsäädäntöä ja määräyksiä työtehtävissään (2900)
- ottaa vastuun tuoteturvallisuudesta (2899)
- toimii yrityksen laatuvaatimusten mukaisesti (2898)
- arvioi raaka-aineita ja tuotteita sekä tulkitsee tuloksia yrityksen ohjeiden mukaisesti (2897)
- valitsee ja säilyttää lihatuotteiden valmistukseen soveltuvat raaka-aineet (2896)
- huolehtii pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta (2895)
- huolehtii omasta ja muiden työturvallisuudesta ja ergonomisesta työskentelystä (2894)
- toimii läheltä piti -tilanteissa ja muissa hätätilanteissa yrityksen ohjeiden mukaan. (2893)

Opiskelija ohjaa ja pitää käynnissä prosessia.

- käyttää lihateollisuuden prosessin koneita ja laitteita (2892)
- perehtyy siihen, miten liharaaka-aineet muuttuvat valmistusprosessin aikana (2891)
- huolehtii kylmäketjusta oman työnkuvan mukaisesti (2890)
- kokoa lihan käsittelyyn käytettävän koneen ja laitteen tuotteen valmistusta ja pakkaamista varten (2889)
- tulkitsee tuotteen valmistuksen kannalta tärkeitä prosessinohjaukseen liittyviä arvoja kuten painetta, lämpötilaa ja nopeuksia (2888)
- varmistaa prosessin käynnissä pysymisen tekemällä tarvittaessa pieniä puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä (2887)
- tunnistaa poikkeavan tuotteen ja säätää tarvittaessa koneita ja laitteita yrityksen ohjeiden mukaisesti (2886)
- tekee aistinvaraista kunnonvalvontaa koneille ja laitteille (2885)

- tuntee ennakkohuoltojen periaatteet (2884)
- kirjaa mahdolliset prosessin häiriöt (2883)
- tunnistaa valmistusprosessin ohjausrajat toimien yrityksen ohjeiden mukaisesti (2882)
- toimii liiateollisuuden prosessissa turvallisesti riskejä minimoiden. (2881)

Opiskelija huolehtii pesu- ja puhdistustoiminnoista.

- suorittaa työhön kuuluvat pesu- ja puhdistustoiminnot aiheuttamatta vaurioita käytettäville koneille ja laitteille (2880)
- suojaa koneet pesua ja puhdistusta varten (2879)
- käyttää elintarvikekäyttöön soveltuvia pesu-, puhdistus- ja voiteluaineita (2878)
- purkaa ja kokoaa koneet ja laitteet tarvittaessa (2877)
- lajittelee koneisiin jääneet raaka-aine- ja tuotejäämät oikein (2876)
- säilyttää korjausvälineet oikein. (2875)

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti • tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	• toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti • tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti • esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa osaamisensa näytössä työskentelemällä liha-alan yrityksessä lihatuotteiden valmistuksessa ja pakkaamisessa. Opiskelija ohjaa ja pitää käynnissä lihatuotteiden valmistusprosessia tai pakkausprosessia (prosessin aloitus, tuoteenvaihto tai tuotteen lopetus) ja säätää prosessin koneita ja laitteita tarvittaessa. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.24. Liharaaka-aineen käsittely prosessissa, 40 osp (102645)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija perehtyy liha-alaan.

- perehtyy liha-alan keskeisiin yrityksiin ja niiden toimintoihin (2874)
- ymmärtää kuluttajakäyttäytymisen merkityksen liha-alalla (2873)
- hyödyntää nykyaikaista tieto- ja viestintätekniikkaa työssään (2872)
- toimii kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti (2871)
- tunnistaa liha-alan kustannusrakenteen ja huomioi sen työskentelyssään (2870)
- kuvaa oman työpanoksen vaikutuksen koko lihaketjussa (2869)
- nimeää tärkeimpiä lihan vientimaita ja työskentelee tarvittaessa vientivaatimusten mukaisesti. (2868)

Opiskelija noudattaa omavalvontaa ja hygieniää.

- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja suojavaatetuksesta tuotannon kaikissa työvaiheissa (2867)
- huolehtii työympäristön ja välineiden siisteydestä ja järjestyksestä (2866)
- noudattaa yrityksen omavalvontaa ja hygieniaohteita (2865)
- ottaa tarvittaessa näytteet ja kirjaa mittaustulokset yrityksen omavalvonnan mukaisesti myös poikkeustilanteissa (2864)
- tunnistaa elintarvikehuoneiston ja laitoshyväksytyn yrityksen hygieniavaatimusten erot (2863)
- noudattaa hygienialueiden välillä liikkumisesta annettuja ohjeita (2862)
- huomioi työskentelyssään mikrobitoiminnan ja ristikontaminaation (2861)
- huomioi mahdolliset allergeenit jokaisessa työvaiheessa. (2860)

Opiskelija toimii työpaikalla turvallisesti ja vastuullisesti.

- noudattaa työturvallisuus- ja ergonomiaohteita (2859)
- toimii ensiaputilanteessa (2858)
- noudattaa ammattieettisiä toimintatapoja (2857)
- toimii työpaikalla vastuullisesti yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa (2856)
- noudattaa ja sitoutuu työpaikan pelisääntöihin ja työtehtäviin (2855)
- työskentelee työturvallisuus- ja ergonomiaohteita noudattaen (2854)
- käyttää työtehtäviin kuuluvia suojavälineitä. (2853)

Opiskelija varmistaa tuoteturvallisuuden ja tuotteen laadun.

- soveltaa liha-alaa koskevaa lainsäädäntöä ja yrityksen ohjeita omissa työtehtävissään (2852)
- toimii yrityksen laatuvaatimusten mukaisesti (2851)
- arvioi ruhon tai lihan laatua aistinvaraisesti (2850)
- huolehtii tuoteturvallisuudesta omissa työtehtävissään (2849)
- huolehtii syntyvien merkintöjen oikeellisuudesta kuten ruhojen tai leikattujen lihojen merkitsemisestä (2848)

- tuntee prosessin hallintapisteet ja kriittiset hallintapisteet (2847)
- toimii jäähdytysvaatimusten mukaisesti. (2846)

Opiskelija toimii teurastamossa.

- työskentelee teurastamossa yrityksen ohjeiden mukaisesti (2845)
- kuvaa yhden eläinlajin teurastusprosessin työvaiheet (2844)
- tunnistaa teurastettavat eläinlajit ja niiden ruhot (2843)
- arvioi eläinten käsittelyn vaikutukset lihan kemialliseen ja mikrobiologiseen laatuun, lihan säilyvyyteen ja jatkojalostuskelpoisuuteen (2842)
- työskentelee teurastamossa lihan mikrobiologiset tekijät huomioiden ja ruhon likaantumista välttämällä (2841)
- huolehtii kylmäketjusta oman työnkuvansa mukaisesti (2840)
- perehtyy lihan ravitsemuksellisiin ominaisuuksiin toimien niitä heikentämättä (2839)
- käyttää prosessissa tarvittavia koneita, laitteita ja välineitä (2838)
- perehtyy käsitellyn ruhon merkintään prosessin vaiheissa (esim. jäähdytys, leikkaaminen, pakkaaminen ja pakastaminen) (2837)
- tulkitsee syntyneitä kirjauksia ja merkintöjä (2836)
- toimii vastuullisesti teurastamossa tunnistuen prosessin vaiheet ja niiden merkityksen tuotteelle (2835)
- huolehtii veitsistä, teroittaa ja toimittaa ne tarvittaessa teroitettavaksi (2834)
- minimoi hävikin muodostumisen (2833)
- arvioi omaa työsuoritustaan ja vastaanottaa työskentelyään koskevaa palautetta. (2832)

Opiskelija työskentelee leikkaamossa.

- työskentelee lihan leikkaamossa yrityksen ohjeiden mukaisesti (2831)
- kuvaa yhden eläinlajin lihanleikkauksen työvaiheet (2830)
- tunnistaa lihanleikkauksessa syntyvät karkeapalat ja lihalajitelmat (2829)
- arvioi eläinten käsittelyn vaikutukset lihan kemialliseen ja mikrobiologiseen laatuun, lihan säilyvyyteen ja jatkojalostuskelpoisuuteen (2828)
- työskentelee leikkaamossa lihan mikrobiologiset tekijät huomioiden sekä ruhon ja lihalajitelmien likaantumista välttämällä (2827)
- perehtyy lihan ravitsemuksellisiin ominaisuuksiin toimien niitä heikentämättä (2826)
- käyttää prosessissa tarvittavia koneita, laitteita ja välineitä (2825)
- perehtyy leikattujen lihalajitelmien merkintöihin ja prosessin seuraaviin vaiheisiin (esim. jäähdytys, pakkaaminen ja pakastaminen) (2824)
- tulkitsee syntyneitä kirjauksia ja merkintöjä (2823)
- toimii vastuullisesti lihan leikkaamossa sekä tunnistaa prosessin vaiheet ja niiden merkityksen tuotteelle (2822)
- huolehtii veitsistä, teroittaa ja toimittaa ne tarvittaessa teroitettavaksi (2821)
- minimoi hävikin muodostumisen (2820)
- huolehtii kylmäketjusta oman työnkuvansa mukaisesti (2819)
- arvioi tuotteita aistinvaraisesti (2818)
- arvioi omaa työsuoritustaan ja vastaanottaa työskentelyään koskevaa palautetta. (2817)

Opiskelija huolehtii pesu- ja puhdistustoiminnoista.

- puhdistaa ja desinfioi omat työvälineensä yrityksen ohjeiden mukaisesti (2816)
- kuvaa pesu- ja puhdistustoimintojen merkityksen tuotteen laadulle (2815)
- tekee tarvittavat puhdistus-, desinfiointi- ja työvälineiden vaihtotoimenpiteet (2814)
- toimii odottamattoman elintarviketurvallisuutta vaarantavan tapahtuman tai virheen sattumassa yrityksen ohjeiden mukaisesti (2813)
- tekee puhtaustarkkailua yrityksen ohjeiden mukaisesti (2812)
- huomioi pesu- ja puhdistustoimien ympäristövaikutukset (2811)
- lajittelee jätteet kierrätysohjeiden mukaisesti. (2810)

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti - toimii yhteistyökykyisesti - tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita - hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa - muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	- toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti - toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti - tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita - hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti - muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	- toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti - toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa - selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista - hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti - arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	- suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti - toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa - selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja - soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti - arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	- suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat - toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa - soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti - esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia - arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen - ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä toimimalla liha-alan yrityksessä punaisen lihan tai siipikarjan teurastamossa tai lihan leikkaamossa. Opiskelija työskentelee teurastuksen esitöissä, käsittelee ruhon pinnan, avaa ruhoja, suolistaa ruhoja, viimeistelee ruhoja tai jäähydyttää ruhoja. Liha leikkaamossa opiskelija punnitsee ruhoja sisään, raakapaloittelee ruhoja, leikkaa ruhon luuttomaksi, viimeistelee lihalajitelmia tai työskentelee lihan leikkaamon aputöissä. Teurastuksen osalta noudatetaan valtioneuvoston asetusta 475/2006 nuorille työntekijöille erityisen haitallisista ja vaarallisista töistä.

Mikäli opiskelija haluaa työskennellä teurastamossa eläinten lopetuksessa, hänen tulee suorittaa elintarviketeollisuuden ammattitutkinnosta Lopetusasetuksen mukainen toiminta teurastamossa –tutkinnon osa.

2.25. Lihatuotteiden valmistus, 20 osp (103118)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija perehtyy liha-alaan.

- perehtyy liha-alan keskeisiin yrityksiin ja niiden toimintoihin (2809)
- ymmärtää kuluttajakäyttäytymisen merkityksen liha-alalla (2808)
- hyödyntää nykyaikaista tieto- ja viestintätekniikkaa työssään (2807)
- toimii kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti (2806)
- tunnistaa liha-alan kustannusrakenteen ja huomioi sen työskentelyssään. (2805)

Opiskelija noudattaa omavalvontaa ja hygieniää.

- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja suojavaatetuksesta tuotannon kaikissa työvaiheissa (2804)
- huolehtii työympäristön ja välineiden siisteydestä ja järjestyksestä (2803)
- noudattaa yrityksen omavalvontaa ja hygieniohjeita (2802)
- ottaa näytteet ja kirjaa mittaustulokset yrityksen omavalvonnan mukaisesti myös poikkeustilanteissa (2801)
- tunnistaa elintarvikehuoneiston ja laitoshyväksytyn yrityksen hygieniavaatimusten erot (2800)
- noudattaa hygienialueiden välillä liikkumisesta annettuja ohjeita (2799)
- huomioi työskentelyssään mikrobitoiminnan ja ristikontaminaation (2798)
- huomioi mahdolliset allergeenit jokaisessa työvaiheessa. (2797)

Opiskelija toimii työpaikalla turvallisesti ja vastuullisesti.

- noudattaa työturvallisuus- ja ergonomiohjeita (2796)
- toimii ensiaputilanteessa (2795)
- noudattaa ammattieettisiä toimintatapoja (2794)
- toimii työpaikalla vastuullisesti yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa (2793)
- sitoutuu työpaikan yhteisiin sääntöihin ja työtehtäviin. (2792)

Opiskelija varmistaa tuoteturvallisuuden ja tuotteen laadun.

- soveltaa elintarvikealaa koskevaa lainsäädäntöä ja määräyksiä työtehtävissään (2791)
- ottaa vastuun tuoteturvallisuudesta työryhmän jäsenenä (2790)
- toimii yrityksen laatuvaatimusten mukaisesti (2789)
- arvioi raaka-aineita ja tuotteita sekä tulkitsee tuloksia yrityksen ohjeiden mukaisesti (2788)
- valitsee ja säilyttää lihatuotteiden valmistukseen soveltuvat raaka-aineet ja lisäaineet (2787)
- perehtyy lisäaineiden, kuten nitriitin, ravitsemuksellisiin vaikutuksiin (2786)
- huolehtii pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta työtehtävissään. (2785)

Opiskelija valmistaa lihatuotteita.

- tunnistaa kriittiset valvontapisteet ja toimii oikein poikkeavissa tilanteissa (2784)
- valitsee lihatuotteiden valmistukseen soveltuvat raaka-aineet (2783)
- käsittelee eri alkuperämaista olevaa liharaaka-ainetta lainsäädännön vaatimusten mukaisesti (2782)
- käyttää lihatuotteiden valmistukseen käytettäviä koneita, laitteita ja välineitä (2781)
- tunnistaa liharaaka-aineen laatutekijät, kuten rasvan- ja sidekudoksen määrä ja vedensidontaan vaikuttavat tekijät (2780)
- perehtyy lihatuotteiden käsittelyyn, säilytykseen ja valmistuksen vaikutuksiin lihan mikrobiologiseen laatuun ja säilyvyyteen (2779)
- valitsee muut raaka- ja lisäaineet ja pääallyksenä käytettävät suolet (2778)
- tunnistaa prosessin vaiheet ja niiden merkityksen lihatuotteiden mikrobiologiselle laadulle (2777)

- perehtyy lihatuotteiden ravitsemuksellisiin ominaisuuksiin (esim. suolapitoisuus, rasvapitoisuus, lihapitoisuus ja proteiinipitoisuus) (2776)
- seuraa valmistusohjetta ja varmistaa tuotteen raaka- ja lisäaineiden lisäysjärjestyksen (2775)
- toimii taloudellisesti ja ymmärtää lihatuotteiden kannattavuuteen vaikuttavat tekijät (2774)
- huolehtii kylmäketjusta oman työnkuvansa mukaisesti (2773)
- arvioi lihatuotteita aistinvaraisesti yrityksen ohjeiden mukaisesti (2772)
- arvioi omaa työsuoritustaan ja vastaanottaa työskentelyään koskevaa palautetta. (2771)

Opiskelija huolehtii pesu- ja puhdistustoiminnoista.

- tarkastaa työympäristön puhtaustason ennen töihin ryhtymistä ja toimii poikkeavissa tilanteissa (2770)
- toteuttaa lihatuotteiden valmistukseen liittyvät pesu- ja puhdistustoiminnot (2769)
- ymmärtää pesu- ja puhdistustoimintojen merkityksen lihatuotteiden laatuun (2768)
- valitsee kohteeseen sopivat pesumenetelmät, -välineet ja -aineet (2767)
- huomioi pesu- ja puhdistustoimien ympäristövaikutukset (2766)
- lajittelee jätteet yrityksen kierrätysohjeiden mukaisesti. (2765)

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti • tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	• toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti • tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti • esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta |
|--|---|

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä valmistamalla lihatuotteita liha-alan yrityksessä. Opiskelee valmistaa yhtä lihatuotetta kuten keittomakkaroita, kestromakkaroita tai kokolihatuotteita joko pienimuotoisen tuotannon kaikissa työvaiheissa tai teollisen prosessin kahdessa työvaiheessa. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.26. Raakalihatuotteiden valmistus, 20 osp (103335)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija perehtyy liha-alan.

- perehtyy liha-alan keskeisiin yrityksiin ja niiden toimintoihin (2764)
- hyödyntää nykyaikaista tieto- ja viestintätekniikkaa työssään (2763)
- kuvaa oman työpanoksensa vaikutuksen koko lihaketjussa (2762)
- toimii kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti (2761)
- tunnistaa liha-alan kustannusrakenteen ja huomioi sen työskentelyssään (2760)
- kuvaa raakalihatuotteiden merkityksen yrityksen ja kuluttajan näkökulmasta. (2759)

Opiskelija noudattaa omavalvontaa ja hygieniää.

- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja suojavaatetuksesta tuotannon kaikissa työvaiheissa (2758)
- huolehtii työympäristön ja välineiden siisteydestä ja järjestyksestä (2757)
- noudattaa yrityksen omavalvontaa ja hygieniaohteita (2756)
- ottaa näytteet ja kirjaa mittaustulokset yrityksen omavalvonnan mukaisesti myös poikkeustilanteissa (2755)
- tunnistaa elintarvikehuoneiston ja laitoshyväksytyn yrityksen hygieniavaatimusten erot (2754)
- noudattaa hygienialueiden välillä liikkumisesta annettuja ohjeita (2753)
- huomioi työskentelyssään mikrobitoiminnan ja ristikontaminaation (2752)
- huomioi mahdolliset allergeenit jokaisessa työvaiheessa. (2751)

Opiskelija toimii työpaikalla turvallisesti ja vastuullisesti.

- noudattaa työturvallisuus- ja ergonomiohjeita (2750)
- toimii ensiaputilanteissa (2749)
- noudattaa ammattieettisiä toimintatapoja (2748)
- toimii työpaikalla vastuullisesti yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa (2747)
- sitoutuu yrityksen yhteisiin sääntöihin ja työtehtäviin. (2746)

Opiskelija varmistaa tuoteturvallisuuden ja tuotteen laadun.

- soveltaa elintarvikealaa koskevaa lainsäädäntöä ja määräyksiä työtehtävissään (2745)
- ottaa vastuun tuoteturvallisuudesta työryhmän jäsenenä (2744)
- toimii yrityksen laatuvaatimusten mukaisesti (2743)
- arvioi raaka-aineita ja tuotteita ja tulkitsee tuloksia yrityksen ohjeiden mukaisesti (2742)
- valitsee ja säilyttää raakalihatuotteiden valmistukseen soveltuvat raaka-aineet (2741)
- huolehtii pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta työtehtävissään. (2740)

Opiskelija valmistaa raakalihatuotteita.

- valitsee raakalihatuotteiden valmistukseen soveltuvat raaka-aineet (2739)
- käsittelee eri alkuperämaista olevia liharaaka-aineita lainsäädännön vaatimusten mukaisesti (2738)
- tunnistaa liharaaka-aineen laatutekijät kuten rasvan ja sidekudoksen määrän ja lihan väriin vaikuttavat tekijät (2737)
- kuvaa lihan käsittelyn, säilytyksen ja valmistuksen vaikutuksen lihan mikrobiologiaan ja säilyvyyteen (2736)
- valitsee muut raaka-aineet ja lisäaineet, kuten suolan, mausteet ja marinadin (2735)
- perehtyy lisäaineiden, kuten nitriitin, ravitsemukselliseen vaikutukseen (2734)
- käyttää raakalihatuotteiden valmistuksessa tarvittavia koneita, laitteita ja välineitä (2733)
- seuraa valmistusohjetta ja varmistaa tuotteen oikean lihapitoisuuden (2732)
- minimoi hävikin muodostumisen (2731)
- huolehtii kylmäketjusta oman työnkuvansa mukaisesti (2730)
- arvioi raakalihatuotteita aistinvaraisesti (2729)
- arvioi omaa työsuoritustaan ja vastaanottaa työskentelyään koskevaa palautetta (2728)
- toimii taloudellisesti ja perehtyy raakalihatuotteiden kannattavuuteen vaikuttaviin tekijöihin. (2727)

Opiskelija huolehtii pesu- ja puhdistustoiminnoista.

- toteuttaa raakalihatuotteiden valmistukseen liittyvät pesu- ja puhdistustoiminnot yrityksen ohjeiden mukaisesti (2726)
- pesee ja puhdistaa tilat, koneet ja laitteet (2725)
- ymmärtää pesu- ja puhdistustoimintojen merkityksen (2724)
- tekee puhtaustarkkailua yrityksen ohjeiden mukaisesti (2723)
- huomioi pesu- ja puhdistustoimien ympäristövaikutukset (2722)
- lajittelee tuotejäämät ja jätteet yrityksen kierrätysohjeiden mukaisesti. (2721)

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti • tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	• toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti • tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan

Kiitettävä 5	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti • esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta
--------------	---

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä valmistamalla raakalihatuotteita liha-alan yrityksessä tai hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa. Opiskelija leikkaa pihvejä, kuutioi ja suikaloi lihaa, valmistaa jauhelihaa tai vaihtoehtoisesti suolaa, maustaa, marinoi tai leivittää lihaa. Opiskelija osoittaa osaamisensa raakalihatuotteiden valmistusprosessissa joko pienimuotoisen tuotannon kaikissa työvaiheissa tai teollisen prosessin kahdessa työvaiheessa. Siltä osin kuin tutkinon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.27. Liha-alan erikoistuotteiden valmistus, 15 osp (103336)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija perehtyy liha-alan.

- perehtyy liha-alan keskeisiin yrityksiin ja niiden toimintoihin (2720)
- määrittelee elintarvikeketjun alkutuotannosta kuluttajalle (2719)
- hahmottaa kuluttajakäyttäytymisen merkityksen liha-alalla (2718)
- hyödyntää tieto- ja viestintätekniikkaa työssään (2717)
- toimii kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti ja ymmärtää ympäristöosaamisen merkityksen alan yrityksille (2716)
- tunnistaa liha-alan kustannusrakenteen ja huomioi sen työskentelyssään. (2715)

Opiskelija noudattaa omavalvontaa ja hygieniää.

- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja suojavaatetuksesta tuotannon kaikissa työvaiheissa (2714)
- huolehtii työympäristön ja välineiden siisteydestä ja järjestyksestä (2713)
- noudattaa yrityksen omavalvontaa ja hygieniao hjeita (2712)
- ottaa tarvittaessa näytteet ja kirjaa mittaustulokset yrityksen omavalvonnan mukaisesti myös poikkeustilanteissa (2711)
- tunnistaa elintarvikehuoneiston ja laitoshyväksytyn yrityksen hygieniavaatimusten erot (2710)
- noudattaa hygienialueiden välillä liikkumisesta annettuja ohjeita (2709)
- huomioi työskentelyssään mikrobitoiminnan ja ristikontaminaation (2708)
- huomioi mahdolliset allergeenit jokaisessa työvaiheessa. (2707)

Opiskelija toimii työpaikalla turvallisesti ja vastuullisesti.

- noudattaa työturvallisuus- ja ergonomiao hjeita (2706)
- toimii ensiaputilanteessa (2705)
- noudattaa ammattieettisiä toimintatapoja (2704)
- toimii työpaikalla vastuullisesti yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa (2703)

- noudattaa toimintaohjeita ja sitoutuu yrityksen yhteisiin sääntöihin ja työtehtäviin. (2702)

Opiskelija varmistaa tuoteturvallisuuden ja tuotteen laadun.

- soveltaa elintarvikealaa koskevaa lainsäädäntöä ja määräyksiä työtehtävissään (2701)
- ottaa vastuun tuoteturvallisuudesta työryhmän jäsenenä (2700)
- toimii yrityksen laatuvaatimusten mukaisesti (2699)
- arvioi raaka-aineita ja tuotteita sekä tulkitsee tuloksia yrityksen ohjeiden mukaisesti (2698)
- valitsee ja säilyttää liha-alan erikoistuotteiden valmistukseen soveltuvat raaka-aineet (2697)
- huolehtii pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta työtehtävissään. (2696)

Opiskelija valmistaa liha-alan erikoistuotteita.

- käyttää erikoistuotteiden valmistukseen käytettäviä liharaaka-aineita ja muita raaka-aineita oikein (2695)
- valmistaa liha-alan erikoistuotteita huomioiden valmistuksen ja säilytyksen aikana tapahtuvat fysikaaliset, kemialliset ja mikrobiologiset toiminnot (2694)
- varmistaa lämpökäsittelyn riittävyyden ja tuoteturvallisuuden valmistettaessa lämmöllä kypsytettäviä tuotteita (2693)
- perehtyy lisäaineiden, kuten nitriitin, ravitsemuksellisiin vaikutuksiin (2692)
- varmistaa tuoteturvallisuuden valmistettaessa kuivattuja tai kylmäsavustettuja tuotteita (2691)
- valmistaa erikoistuotteita turvallisesti ja ristikontaminaatiota välttäen (2690)
- tunnistaa valmistusprosessin eri työvaiheet ja niiden merkityksen tuotteelle (2689)
- käyttää liha-alan erikoistuotteiden valmistamisessa tarvittavia välineitä, koneita ja laitteita (2688)
- huolehtii kylmäketjusta oman työnkuvansa mukaisesti (2687)
- minimoi hävikin muodostumisen (2686)
- arvioi liha-alan erikoistuotteita aistinvaraisesti yrityksen ohjeiden mukaisesti (2685)
- arvioi omaa työsuoritustaan ja vastaanottaa työskentelyään koskevaa palautetta. (2684)

Opiskelija huolehtii pesu- ja puhdistustoiminnoista.

- valitsee kohteeseen sopivat pesu- ja puhdistusmenetelmät ja -aineet (2683)
- käyttää pesu- ja puhdistusaineita ja -välineitä oikein ja turvallisesti sekä noudattaa käyttöturvallisuusohjeita (2682)
- pesee ja puhdistaa tilat, koneet ja laitteet (2681)
- tekee puhtaustarkkailua yrityksen ohjeiden mukaisesti (2680)
- ylläpitää työvaihepuhtaanapitoa (2679)
- huomioi pesu- ja puhdistustoimien ympäristövaikutukset (2678)
- lajittelee jätteet yrityksen kierrätysohjeiden mukaisesti. (2677)

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti • tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	• toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti • tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti

	• toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti • esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä valmistamalla liha-alan erikoistuotteita liha-alan yrityksessä joko pienimuotoisen tuotannon kaikissa työvaiheissa tai teollisen prosessin kahdessa työvaiheessa. Opiskelija valmistaa liha-alan erikoistuotteita yhdestä seuraavasta valinnaisesta tuoteryhmästä: lihasäilykkeet, lihahyytelöt, pateet, pasteijat, sous vide -lihat, raakamakkarat, erikoismakkarat, kylmäsavutuotteet, kuivalihatutuotteet tai merkittävät liha-alan kausituotteet. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.28. Lihateollisuuden lähettämötoiminnot, 15 osp (103411)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija perehtyy liha-alaan.

- perehtyy liha-alan keskeisiin yrityksiin ja niiden toimintoihin (2676)
- määrittelee elintarvikeketjun alkutuotannosta kuluttajalle (2675)
- hahmottaa kuluttajakäyttäytymisen merkityksen liha-alalla (2674)
- hyödyntää tieto- ja viestintätekniikkaa työssään (2673)
- toimii kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti ja ymmärtää ympäristöosaamisen merkityksen alan yrityksille (2672)
- tunnistaa liha-alan kustannusrakenteen ja huomioi sen työskentelyssään. (2671)

Opiskelija noudattaa omavalvontaa ja hygieniää.

- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja suojavaatetuksesta tuotannon kaikissa työvaiheissa (2670)
- huolehtii työympäristön ja välineiden siisteydestä ja järjestyksestä (2669)
- noudattaa yrityksen omavalvontaa ja hygieniaohjeita (2668)

- ottaa tarvittaessa näytteet ja kirjaa mittaustulokset yrityksen omavalvonnan mukaisesti myös poikkeustilanteissa (2667)
- tunnistaa elintarvikehuoneiston ja laitoshyväksytyn yrityksen hygieniavaatimusten erot (2666)
- noudattaa hygienialueiden välillä liikkumisesta annettuja ohjeita (2665)
- huomioi työskentelyssään mikrobitoiminnan ja ristikontaminaation (2664)
- huomioi mahdolliset allergeenit jokaisessa työvaiheessa. (2663)

Opiskelija toimii työpaikalla turvallisesti ja vastuullisesti.

- noudattaa työturvallisuus- ja ergonomiohjeita (2662)
- toimii ensiaputilanteissa (2661)
- noudattaa ammattieettisiä toimintatapoja (2660)
- toimii työpaikalla vastuullisesti yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa (2659)
- noudattaa toimintaohjeita ja sitoutuu yrityksen yhteisiin sääntöihin ja työtehtäviin. (2658)

Opiskelija varmistaa tuoteturvallisuuden ja tuotteen laadun.

- soveltaa elintarvikealaa koskevaa lainsäädäntöä ja määräyksiä työtehtävissään (2657)
- ottaa vastuun tuoteturvallisuudesta työryhmän jäsenenä (2656)
- toimii yrityksen laatuvaatimusten mukaisesti (2655)
- arvioi tuotteita ja tuotepakkauksia sekä tulkitsee tuloksia yrityksen ohjeiden mukaisesti (2654)
- huolehtii pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta työtehtävissään. (2653)

Opiskelija toimii lähettämössä.

- käyttää lähettämön tietojärjestelmää (2652)
- kerää tilauksen (2651)
- erottaa tuotevirheet (2650)
- tekee merkinnät ja kirjaukset lähetettävälle tuotteille (2649)
- huolehtii oikeasta keräilyjärjestyksestä (2648)
- toimii yrityksen ohjeiden mukaisesti, mikäli tilattu tuote puuttuu (2647)
- lähettää lihatuotteet tilausten mukaisesti (2646)
- huolehtii kylmäketjusta oman työnkuvansa mukaisesti (2645)
- kerää ja lähettää lihatuotteita niiden fysikaaliset, kemialliset ja mikrobiologiset ominaisuudet huomioiden (2644)
- käyttää keräilyssä ja lähettämisessä tarvittavia työvälineitä, koneita ja laitteita (2643)
- minimoi hävikin muodostumisen (2642)
- arvioi omaa työsuoritustaan ja vastaanottaa työskentelyään koskevaa palautetta. (2641)

Opiskelija huolehtii pesu- ja puhdistustoiminnoista.

- valitsee kohteeseen sopivat pesu- ja puhdistusmenetelmät ja -aineet (2640)
- käyttää pesu- ja puhdistusaineita ja -välineitä oikein ja turvallisesti sekä noudattaa käyttöturvallisuusohjeita (2639)
- pesee ja puhdistaa tilat ja laitteet (2638)
- huomioi pesu- ja puhdistustoimien ympäristövaikutukset (2637)
- lajittelee jätteet kierrätysohjeiden mukaisesti. (2636)

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti • tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti

Tyydyttävä 2	• toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti • tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti • esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä työskentelemällä lihateollisuuden yrityksen lähettämässä. Hän kerää ja lähettää tilattuja lihatuotteita. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.29. Lihateollisuuden varastointitoiminnot, 15 osp (103412)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija perehtyy liha-alaan.

- perehtyy liha-alan keskeisiin yrityksiin ja niiden toimintoihin (2635)
- määrittelee elintarvikeketjun alkutuotannosta kuluttajalle (2634)
- hahmottaa kuluttajakäyttäytymisen merkityksen liha-alalla (2633)
- hyödyntää tieto- ja viestintätekniikkaa työssään (2632)
- toimii kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti ja ymmärtää ympäristöosaamisen merkityksen yritykselle (2631)
- tunnistaa liha-alan kustannusrakenteen ja huomioi sen työskentelyssään. (2630)

Opiskelija noudattaa omavalvontaa ja hygieniää.

- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja suojavaatetuksesta tuotannon kaikissa työvaiheissa (2629)
- huolehtii työympäristön ja välineiden siisteydestä ja järjestyksestä (2628)
- noudattaa yrityksen omavalvontaa ja hygieniaohteita (2627)
- ottaa tarvittaessa näytteet ja kirjaa mittaustulokset yrityksen omavalvonnan mukaisesti myös poikkeustilanteissa (2626)
- tunnistaa elintarvikehuoneiston ja laitoshyväksytyn yrityksen hygieniavaatimusten erot (2625)
- noudattaa hygienialueiden välillä liikkumisesta annettuja ohjeita (2624)
- huomioi työskentelyssään mikrobitoiminnan ja ristikontaminaation (2623)
- huomioi mahdolliset allergeenit jokaisessa työvaiheessa. (2622)

Opiskelija toimii työpaikalla turvallisesti ja vastuullisesti.

- soveltaa elintarvikealaa koskevaa lainsäädäntöä ja määräyksiä työtehtävissään (2621)
- ottaa vastuun tuoteturvallisuudesta työryhmän jäsenenä (2620)
- toimii yrityksen laatuvaatimusten mukaisesti (2619)
- arvioi raaka-aineita ja tuotteita sekä tulkitsee tuloksia yrityksen ohjeiden mukaisesti (2618)
- huolehtii pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta työtehtävissään. (2617)

Opiskelija toimii varastoinnissa.

- ottaa vastaan muualta saapuvat liharaaka-aineet, muut raaka-aineet ja pakkausmateriaalit (2616)
- tarkastaa vastaanotettujen tuotteiden laadun ja dokumentit yrityksen ohjeiden mukaisesti (2615)
- varastoi tuotannosta tulevat raaka-aineet ja tuotteet (2614)
- tekee korjaavat toimenpiteet (esim. reklamointi), mikäli saapuva tavara ei ole sovitun mukaista (2613)
- tekee merkinnät ja kirjaukset varastoiduille tuotteille (2612)
- pitää yllä varaston järjestystä (2611)
- huolehtii varaston oikeasta kierrosta (2610)
- varastoi tuotteita ja raaka-aineita oikeissa olosuhteissa huomioiden varastoinnin aikana tapahtuvat fysikaaliset, kemialliset ja mikrobiologiset toiminnot (2609)
- huolehtii kylmäketjusta oman työnkuvansa mukaisesti (2608)
- käyttää varastoinnissa tarvittavia tietojärjestelmiä, työvälineitä, koneita ja laitteita (2607)
- minimoi hävikin muodostumisen (2606)
- arvioi omaa työsuoritustaan ja vastaanottaa työskentelyään koskevaa palautetta. (2605)

Opiskelija huolehtii pesu- ja puhdistustoiminnoista.

- valitsee kohteeseen sopivat pesu- ja puhdistusmenetelmät ja -aineet (2604)
- käyttää pesu- ja puhdistusaineita ja -välineitä oikein ja turvallisesti sekä noudattaa käyttöturvallisuusohjeita (2603)
- pesee ja puhdistaa tilat ja laitteet (2602)
- huomioi pesu- ja puhdistustoimien ympäristövaikutukset (2601)
- lajittelee jätteet kierrätysohjeiden mukaisesti. (2600)

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti • tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	• toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti

	• toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti • tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti • esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä työskentelemällä liha-alan yrityksen varastoinnissa. Hän varastoi tuotannosta tulevia raaka-aineita ja valmiita tuotteita sekä yritykseen saapuvia raaka-aineita ja pakkausmateriaaleja. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.30. Lihatuotteiden pakkaustoiminnot, 15 osp (103413)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija perehtyy liha-alaan.

- perehtyy liha-alan keskeisiin yrityksiin ja niiden toimintoihin (2599)
- määrittelee elintarvikeketjun alkutuotannosta kuluttajalle (2598)
- hahmottaa kuluttajakäyttäytymisen merkityksen elintarvikealalla (2597)
- hyödyntää tieto- ja viestintätekniikkaa työssään (2596)
- toimii kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti ja ymmärtää ympäristöosaamisen merkityksen alan yrityksille (2595)
- tunnistaa liha-alan kustannusrakenteen ja huomioi sen työskentelyssään. (2594)

Opiskelija noudattaa omavalvontaa ja hygieniää.

- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja suojavaatetuksesta tuotannon kaikissa työvaiheissa (2593)
- huolehtii työympäristön ja välineiden siisteydestä ja järjestyksestä (2592)
- noudattaa yrityksen omavalvontaa ja hygieniaohteita (2591)
- ottaa tarvittaessa näytteet ja kirjaa mittaustulokset yrityksen omavalvonnan mukaisesti myös poikkeustilanteissa (2590)
- tunnistaa elintarvikehuoneiston ja laitoshyväksytyt yrityksen hygieniavaatimusten erot (2589)
- noudattaa hygienialueiden välillä liikkumisesta annettuja ohjeita (2588)
- huomioi työskentelyssään mikrobitoiminnan ja ristikontaminaation (2587)
- huomioi mahdolliset allergeenit jokaisessa työvaiheessa. (2586)

Opiskelija toimii työpaikalla turvallisesti ja vastuullisesti.

- noudattaa työturvallisuus- ja ergonomiaohteita (2585)
- toimii ensiaputilanteissa (2584)
- noudattaa ammattieettisiä toimintatapoja (2583)
- toimii työpaikalla vastuullisesti yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa (2582)
- noudattaa toimintaohjeita ja sitoutuu työpaikan yhteisiin sääntöihin ja työtehtäviin. (2581)

Opiskelija varmistaa tuoteturvallisuuden ja tuotteen laadun.

- soveltaa elintarvikealaa koskevaa lainsäädäntöä ja määräyksiä työtehtävissään (2580)
- ottaa vastuun tuoteturvallisuudesta työryhmän jäsenenä (2579)
- toimii yrityksen laatuvaatimusten mukaisesti (2578)
- arvioi raaka-aineita ja tuotteita sekä tulkitsee tuloksia yrityksen ohjeiden mukaisesti (2577)
- valitsee ja säilyttää lihatuotteiden valmistukseen soveltuvat raaka-aineet (2576)
- huolehtii pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta työtehtävissään. (2575)

Opiskelija pakkaa lihatuotteita.

- tunnistaa pakattavat tuotteet ja pakkaamisen merkityksen tuotteelle (2574)
- tunnistaa erilaiset lihatuotteiden pakkaamisessa käytettävät pakkausmenetelmät (2573)
- tulkitsee ja noudattaa pakkaussuunnitelmaa yrityksen ohjeiden mukaisesti (2572)
- suunnittelee pakkausjärjestyksen huomioiden allergeenit (2571)
- tekee omavalvonnan mukaiset toimenpiteet pakattaville tuotteille ja tulkitsee omavalvonnan dokumentteja (2570)
- valitsee oikean pakkausmateriaalin ja pakkauksen tuotteelle sekä perustelee valinnan (2569)
- käyttää pakkauskoneita ja säätää tarvittaessa pakkauskonetta (esim. saumauslämpötila, suojakaasun määrä ja annoskoko) (2568)
- vaihtaa pakkausmateriaalin (2567)
- toimii häiriötilanteissa (2566)
- erottaa virheellisen tuotteen ja tuotepakkauksen (2565)
- seuraa pakkausprosessin aikana tuotteen laatua ja pakkauskoneen toimintaa (2564)
- huolehtii työtehtävissään työvälineistä, koneista ja laitteista sekä niiden kunnossapidosta (2563)
- toimii tuotteen pakkausprosessin keskeytyessä ja pyytää tarvittaessa apua (2562)
- ilmoittaa työtehtävissään huomaamansa poikkeamat ja kunnossapitotarpeet (2561)
- käyttää tarvittaessa pakkausprosessin automatiikkaa ja tietotekniikkaa (2560)
- minimoi tuotehävikin ja pakkausmateriaalihävikin (2559)
- huolehtii kylmäketjusta oman työnkuvansa mukaisesti (2558)
- lajittelee pakkausjätteen oikein yrityksen ohjeiden mukaan (2557)
- perehtyy lihatuotteiden jäljitettävyyteen liittyviin tekijöihin (2556)
- arvioi omaa työsuoritustaan ja vastaanottaa työskentelyään koskevaa palautetta. (2555)

Opiskelija pesee ja puhdistaa.

- valitsee kohteeseen sopivat pesu- ja puhdistusmenetelmät ja -aineet (2554)

- käyttää pesu- ja puhdistusaineita ja -välineitä oikein ja turvallisesti sekä noudattaa käyttöturvallisuusohjeita (2553)
- pesee ja puhdistaa tilat, koneet ja laitteet (2552)
- ymmärtää pesu- ja puhdistustoimintojen merkityksen (2551)
- tekee puhtaustarkkailua yrityksen ohjeiden mukaisesti (2550)
- ylläpitää työvaihepuhtaanapitoa (2549)
- huomioi pesu- ja puhdistustoimien ympäristövaikutukset (2548)
- lajittelee jätteet yrityksen kierrätysohjeiden mukaisesti. (2547)

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti • tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	• toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti • tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti • esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä työskentelemällä lihatuotteiden pakkaustehtävissä. Opiskelija pakkaa liha-alan yrityksessä tai hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa lihatuotteita.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.31. Meijeriprosessien ohjaus ja käynnissäpito, 20 osp (103414)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija perehtyy meijerialaan.

- perehtyy meijerialan keskeisiin kotimaisiin ja ulkomaisiin yrityksiin (2546)
- ymmärtää kuluttajakäyttäytymisen merkityksen meijerituotteiden kulutuksessa (2545)
- hyödyntää tieto- ja viestintätekniikkaa työssään (2544)
- toimii kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti ja ymmärtää ympäristöosaamisen merkityksen alan yrityksille (2543)
- tunnistaa meijerialan kustannusrakenteen ja huomioi sen työskentelyssään. (2542)

Opiskelija noudattaa omavalvontaa ja hygieniää.

- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja suojavaatetuksesta tuotannon kaikissa työvaiheissa (2541)
- huolehtii työympäristön ja välineiden siisteydestä ja järjestyksestä (2540)
- noudattaa yrityksen omavalvontaa ja hygieniaohteita (2539)
- ottaa tarvittaessa näytteet ja kirjaa mittaustulokset yrityksen omavalvonnan mukaisesti myös poikkeustilanteissa (2538)
- tunnistaa elintarvikehuoneiston ja laitoshyväksytyt yrityksen hygieniavaatimusten erot (2537)
- noudattaa hygienialueiden välillä liikkumisesta annettuja ohjeita (2536)
- huomioi työskentelyssään mikrobitoiminnan ja ristikontaminaation (2535)
- huomioi mahdolliset allergeenit jokaisessa työvaiheessa. (2534)

Opiskelija toimii työpaikalla turvallisesti ja vastuullisesti.

- noudattaa työturvallisuus- ja ergonomiaohteita (2533)
- toimii ensiaputilanteissa (2532)
- noudattaa ammattieettisiä toimintatapoja (2531)
- toimii työpaikalla vastuullisesti yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa (2530)
- noudattaa toimintaohjeita ja sitoutuu työpaikan yhteisiin sääntöihin ja työtehtäviin (2529)
- huolehtii omasta työturvallisuudesta ja ergonomisesta työskentelystä vaarantamatta muiden työturvallisuutta (2528)
- toimii läheltä piti -tilanteissa ja muissa hätätilanteissa työpaikan ohjeiden mukaisesti. (2527)

Opiskelija varmistaa tuoteturvallisuuden ja tuotteen laadun.

- soveltaa meijerialaa koskevaa lainsäädäntöä ja määräyksiä työtehtävissään (2526)
- ottaa vastuun tuoteturvallisuudesta työryhmän jäsenenä (2525)
- toimii yrityksen laatuvaatimusten mukaisesti (2524)
- arvioi raaka-aineita ja tuotteita sekä tulkitsee tuloksia yrityksen ohjeiden mukaisesti (2523)
- arvioi, valitsee ja säilyttää meijerituotteiden valmistukseen soveltuvat raaka-aineet (2522)
- huolehtii pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta (2521)
- määrittää prosessin hallintapisteet ja kriittiset hallintapisteet. (2520)

Opiskelija ohjaa ja pitää käynnissä meijeriprosessia.

- tunnistaa prosessilinjat tuotantotiloissa (mm. putket, venttiilit ja tankit) (2519)
- osoittaa toimilaitteiden sijainnin PI-kaaviosta, valvomon näytöltä ja tuotantotilassa (2518)
- tulkitsee keskeisimpiä prosessipiirroksia (2517)
- tunnistaa kriittiset valvontapisteet ja toimii niiden mukaisesti (2516)

- tulkitsee tuotteen valmistuksen kannalta tärkeitä prosessinohjaukseen liittyviä arvoja, kuten paineet, lämpötilat ja virtaukset (2515)
- käyttää koneita ja laitteita yrityksen ohjeiden mukaisesti (2514)
- tunnistaa koneiden ja laitteiden vaikutuksen prosessoitavaan raaka-aineeseen ja tuotteeseen (2513)
- tunnistaa poikkeavan tuotteen ja säätää tarvittaessa laitteita sen mukaisesti (mm. paino, kuiva-aine, rasva ja proteiini) (2512)
- tekee aistinvaraista kunnonvalvontaa koneille ja laitteille (2511)
- kuvaa ennakkohuoltojen periaatteet (2510)
- kirjaa mahdolliset prosessin häiriöt ja tekee korjauspyynnöt (2509)
- kutsuu tarvittaessa oikean huoltohenkilön paikalle ja kertoo vian mahdollisen syyn (2508)
- osoittaa vikaantuneen laitteen valvomon näytöltä ja tuotantotilassa (2507)
- tunnistaa valmistusprosessin ohjausrajat yrityksen ohjeiden mukaisesti (2506)
- toimii meijeriprosessissa turvallisesti riskejä minimoiden. (2505)

Opiskelija huolehtii pesu- ja puhdistustoiminnoista.

- valitsee kohteeseen sopivat pesumenetelmät ja -aineet (2504)
- käyttää puhdistusaineita ja -välineitä oikein ja turvallisesti sekä noudattaa käyttöturvallisuusohjeita (2503)
- pesee ja puhdistaa tilat, koneet ja laitteet (2502)
- ymmärtää pesu- ja puhdistustoimintojen merkityksen (2501)
- ylläpitää työvaihepuhtaanapitoa (2500)
- huomioi pesu- ja puhdistustoimien ympäristövaikutukset (2499)
- lajittelee jätteet kierrätysohjeiden mukaisesti. (2498)

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti • tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	• toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti • tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat

	• toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti • esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta
--	--

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä meijerialan yrityksessä. Opiskelija ohjaa ja pitää käynnissä meijeriprosessia, kuten raaka-aineen vastaanottoa, esikäsittelyä, tuotteiden valmistusta, pakkaamista tai tilaus-toimitusprosessia. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.32. Meijerituotteiden valmistus, 35 osp (103415)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija perehtyy meijerialaan.

- perehtyy meijerialan keskeisiin kotimaisiin ja ulkomaisiin yrityksiin (2497)
- ymmärtää kuluttajakäyttäytymisen merkityksen meijerituotteiden kulutuksessa (2496)
- hyödyntää tieto- ja viestintätekniikkaa työssään (2495)
- toimii kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti ja ymmärtää ympäristöosaamisen merkityksen alan yrityksille (2494)
- tunnistaa meijerialan kustannusrakenteen ja huomioi sen työskentelyssään. (2493)

Opiskelija noudattaa omavalvontaa ja hygieniää.

- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja suojavaatetuksesta tuotannon kaikissa työvaiheissa (2492)
- huolehtii työympäristön ja välineiden siisteydestä ja järjestyksestä (2491)
- noudattaa yrityksen omavalvontaa ja hygieniaohteita (2490)
- ottaa tarvittaessa näytteet ja kirjaa mittaustulokset yrityksen omavalvonnan mukaisesti myös poikkeustilanteissa (2489)
- erottaa elintarvikehuoneiston ja laitoshyväksytyn yrityksen hygieniavaatimusten erot (2488)
- noudattaa hygienialueiden välillä liikkumisesta annettuja ohjeita (2487)
- huomioi työskentelyssään mikrobitoiminnan ja ristikontaminaation (2486)
- huomioi mahdolliset allergeenit jokaisessa työvaiheessa. (2485)

Opiskelija toimii työpaikalla turvallisesti ja vastuullisesti.

- noudattaa työturvallisuus- ja ergonomiaohteita (2484)
- toimii ensiaputilanteissa (2483)
- noudattaa ammattieettisiä toimintatapoja (2482)
- toimii työpaikalla vastuullisesti yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa (2481)
- noudattaa toimintaohjeita ja sitoutuu työpaikan yhteisiin sääntöihin ja työtehtäviin (2480)
- huolehtii omasta työturvallisuudesta ja ergonomisesta työskentelystä vaarantamatta muiden työturvallisuutta (2479)
- toimii läheltä piti -tilanteissa ja muissa hätätilanteissa työpaikan ohjeiden mukaan (2478)
- arvioi omaa työsuoritustaan ja kehittää työskentelyään. (2477)

Opiskelija varmistaa tuoteturvallisuuden ja tuotteen laadun.

- soveltaa meijerialaa koskevaa lainsäädäntöä ja määräyksiä työtehtävissään (2476)
- ottaa vastuun tuoteturvallisuudesta työryhmän jäsenenä (2475)
- toimii yrityksen laatuvaatimusten mukaisesti (2474)
- arvioi raaka-aineita ja tuotteita sekä tulkitsee tuloksia yrityksen ohjeiden mukaisesti (2473)
- arvioi, valitsee ja säilyttää meijerituotteiden valmistukseen soveltuvat raaka-aineet (2472)
- huolehtii pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta (2471)
- määrittää prosessin hallintapisteet ja kriittiset hallintapisteet. (2470)

Opiskelija vastaanottaa ja käsittelee raaka-aineita.

- kuvaa kylmäketjun merkityksen tilalta kuluttajalle (2469)
- kuvaa meijerialan logistiikan ja logistiikkakustannukset tilalta kuluttajalle (2468)
- kuvaa maidon vastaanoton toiminnot (2467)
- toimii maidon ja muiden raaka-aineiden vastaanotossa (2466)
- määrittää purkuluvan ja käyttöluvan eron (2465)
- arvioi raaka-aineiden laatua aistinvaraisesti ja muilla tarvittavilla menetelmillä (2464)
- valitsee raaka-aineet ja lisäaineet ja käyttää niitä oikein (2463)
- ymmärtää raaka- ja lisäaineiden merkityksen tuotteen laatuun ja ominaisuuksiin. (2462)

Opiskelija valmistaa meijerituotteita.

- perehtyy tuotannon suunnittelun periaatteisiin (2461)
- tulkitsee tuotteen valmistukseen liittyvän omavalvonnan (2460)
- suunnittelee valmistusprosessia ja ajojärjestystä (2459)
- määrittää tuotteisiin tehtävien lisäysten merkityksen (2458)
- kuvaa tuotteen valmistusprosessin vaiheiden merkityksen (mm. lämpökäsittelyt, lisäykset ja poistot) (2457)
- tulkitsee tuotekuvauksen ja huomioi sen meijerituotteiden valmistuksessa (2456)
- valmistaa meijerituotteita huomioiden valmistuksen ja säilytyksen aikana tapahtuvat fysikaaliset, kemialliset sekä mikrobiologiset muutokset ja riskit (2455)
- käyttää valmistusprosessia ja sen koneita ja laitteita oikein (2454)
- työskentelee omatoimisesti, joustavasti, huolellisesti ja kustannustehokkaasti (2453)
- arvioi meijerituotteiden laatua valmistuksen aikana ja reagoi mahdollisiin muutostarpeisiin (2452)
- arvioi tuotteita aistinvaraisesti ja tekee valmiin tuotteen myyntiin hyväksynnän (2451)
- selvittää tuotteen ravintosisällön ja sen merkityksen suomalaisten ravitsemuksessa huomioiden ravitsemussuosituksia (2450)
- tulkitsee tuotannon seuraamisessa käytettyjä mittareita (2449)
- määrittää erilaisia tuotantotehokkuuden seurantamenetelmiä (2448)
- minimoi hävikin muodostumisen (2447)
- ratkaisee ongelmia meijerituotteiden valmistuksessa oman työnkuvansa mukaisesti (2446)
- huomioi työssään asiakaspalautteet ja niiden käsittelyn (2445)
- tunnistaa tuotekehityksen periaatteet. (2444)

Opiskelija huolehtii pesu- ja puhdistustoiminnoista.

- valitsee kohteeseen sopivat pesumenetelmät ja -aineet (2443)
- käyttää puhdistusaineita ja -välineitä oikein ja turvallisesti sekä noudattaa käyttöturvallisuusohjeita (2442)
- pesee ja puhdistaa tilat, koneet ja laitteet (2441)
- ymmärtää pesu- ja puhdistustoimintojen merkityksen (2440)
- tekee puhtaustarkkailua yrityksen ohjeiden mukaisesti (2439)
- huomioi pesu- ja puhdistustoimien ympäristövaikutukset (2438)
- lajittelee jätteet yrityksen kierrätysohjeiden mukaisesti. (2437)

Arviointi

Opiskelija

Tyydyttävä 1	- toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti - toimii yhteistyökykyisesti - tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita - hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa - muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	- toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti - toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti - tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita - hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti - muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	- toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti - toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa - selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista - hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti - arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	- suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti - toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa - selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja - soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti - arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	- suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat - toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa - soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti - esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia - arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen - ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa osaamisensa näytössä valmistamalla meijerituotteita meijeriteollisuudessa tai pienimuotoisessa tuotannossa. Opiskelija valmistaa maitoja, kermoja, UHT-tuotteita, hapanmaitotuotteita, ravintorasvoja tai juustoja. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.33. Meijeriteollisuuden erikoistuotteiden valmistus, 25 osp (103416)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija perehtyy meijerialaan.

- perehtyy meijerialan keskeisiin kotimaisiin ja ulkomaisiin yrityksiin (2436)
- ymmärtää kuluttajakäyttäytymisen merkityksen meijerituotteiden valmistusmääriin (2435)
- hyödyntää tieto- ja viestintätekniikkaa työssään (2434)

- toimii kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti ja ymmärtää ympäristöosaamisen merkityksen alan yrityksille (2433)
- tunnistaa meijerialan kustannusrakenteen ja huomioi sen työskentelyssään. (2432)

Opiskelija noudattaa omavalvontaa ja hygieniää.

- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja suojavaatetuksesta tuotannon kaikissa työvaiheissa (2431)
- huolehtii työympäristön ja välineiden siisteydestä ja järjestyksestä (2430)
- noudattaa yrityksen omavalvontaa ja hygieniaohteita (2429)
- ottaa tarvittaessa näytteet ja kirjaa mittaustulokset yrityksen omavalvonnan mukaisesti myös poikkeustilanteissa (2428)
- erottaa elintarvikehuoneiston ja laitoshyväksytyn yrityksen hygieniavaatimusten erot (2427)
- noudattaa hygienialueiden välillä liikkumisesta annettuja ohjeita (2426)
- huomioi työskentelyssään mikrobitoiminnan ja ristikontaminaation (2425)
- huomioi mahdolliset allergeenit jokaisessa työvaiheessa. (2424)

Opiskelija toimii työpaikalla turvallisesti ja vastuullisesti.

- noudattaa työturvallisuus- ja ergonomiohteita (2423)
- toimii ensiaputilanteissa (2422)
- noudattaa ammattieettisiä toimintatapoja (2421)
- toimii työpaikalla vastuullisesti yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa (2420)
- noudattaa toimintaohjeita ja sitoutuu työpaikan yhteisiin sääntöihin ja työtehtäviin (2419)
- huolehtii omasta työturvallisuudesta ja ergonomisesta työskentelystä vaarantamatta muiden työturvallisuutta (2418)
- toimii läheltä piti -tilanteissa ja muissa hätätilanteissa työpaikan ohjeiden mukaan. (2417)

Opiskelija varmistaa tuoteturvallisuuden ja tuotteen laadun.

- soveltaa meijerialaa koskevaa lainsäädäntöä ja määräyksiä työtehtävissään (2416)
- ottaa vastuun tuoteturvallisuudesta työryhmän jäsenenä (2415)
- toimii yrityksen laatuvaatimusten mukaisesti (2414)
- arvioi tuotteita ja pakkauksia sekä tulkitsee tuloksia yrityksen ohjeiden mukaisesti (2413)
- huolehtii pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta (2412)
- määrittää prosessin hallintapisteet ja kriittiset hallintapisteet. (2411)

Opiskelija vastaanottaa ja käsittelee raaka-aineita.

- toimii maidon ja muiden raaka-aineiden vastaanotossa (2410)
- arvioi raaka-aineiden ja lisäaineiden laatua aistinvaraisesti ja muilla tarvittavilla menetelmillä (2409)
- valitsee raaka-aineet ja lisäaineet oikein tuntien niiden merkityksen tuotteen laatuun ja ominaisuuksiin. (2408)

Opiskelija valmistaa meijeriteollisuuden erikoistuotteita.

- perehtyy tuotannon suunnittelun periaatteisiin (2407)
- tulkitsee erikoistuotteiden valmistukseen liittyvää omavalvontaa dokumenteista (2406)
- suunnittelee valmistusprosessia ja ajojärjestystä (2405)
- kuvaa erikoistuotteiden valmistusprosessin vaiheiden merkityksen (mm. lämpötilat, lisäykset ja poistot) (2404)
- tulkitsee tuotekuvausta meijeriteollisuuden erikoistuotteiden valmistuksessa (2403)
- valmistaa meijeriteollisuuden erikoistuotteita huomioiden valmistuksen ja säilytyksen aikana tapahtuvat fysikaaliset, kemialliset ja mikrobiologiset muutokset ja riskit (2402)
- käyttää valmistusprosessia ja sen koneita ja laitteita oikein (2401)
- työskentelee omatoimisesti, joustavasti, huolellisesti ja kustannustehokkaasti (2400)
- arvioi tuotteen laatua valmistuksen aikana ja reagoi mahdollisiin muutostarpeisiin (2399)
- arvioi tuotteita aistinvaraisesti yrityksen ohjeiden mukaisesti (2398)
- tekee valmiin tuotteen myyntiin hyväksynnän omien työtehtävien osalta (2397)

- selvittää tuotteen ravintosisällön ja sen merkityksen suomalaisten ravitsemuksessa huomioiden ravitsemussuosituksia (2396)
- tulkitsee tuotannon seuraamisessa käytettäviä mittareita (2395)
- tunnistaa erilaisia tuotantotehokkuuden seurantamenetelmiä (2394)
- minimoi hävikin muodostumista (2393)
- käsittelee asiakaspalautetta omien työtehtäviensä mukaisesti (2392)
- tunnistaa tuotekehityksen periaatteet (2391)
- arvioi omaa työsuoritustaan ja vastaanottaa työskentelyään koskevaa palautetta. (2390)

Opiskelija huolehtii pesu- ja puhdistustoiminnoista.

- valitsee kohteeseen sopivat pesumenetelmät ja -aineet (2389)
- käyttää pesuaineita ja -välineitä oikein ja turvallisesti sekä noudattaa käyttöturvallisuusohjeita (2388)
- pesee ja puhdistaa tilat, koneet ja laitteet (2387)
- ymmärtää pesu- ja puhdistustoimintojen merkityksen (2386)
- tekee puhtaustarkkailua yrityksen ohjeiden mukaisesti (2385)
- huomioi pesu- ja puhdistustoimien ympäristövaikutukset (2384)
- lajittelee jätteet yrityksen kierrätysohjeiden mukaisesti. (2383)

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti • tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	• toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti • tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti • esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta |
|--|---|

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa osaamisensa näytössä valmistamalla meijeriteollisuuden erikoistuotteita meijeriteollisuudessa tai pienimuotoisessa tuotannossa. Opiskelija valmistaa näytössä kuivattuja tuotteita, jäätelöitä, jälkiruokatuotteita, mehuja, hilloja, kasvispohjaisia tuotteita tai viljapohjaisia tuotteita. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.34. Meijerituotteiden pakkaustoiminnot, 15 osp (103417)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija perehtyy meijerialaan.

- perehtyy meijerialan keskeisiin kotimaisiin ja ulkomaisiin yrityksiin (2382)
- ymmärtää kuluttajakäyttäytymisen merkityksen meijerituotteiden kulutuksessa (2381)
- hyödyntää tieto- ja viestintätekniikkaa työssään (2380)
- toimii kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti ja ymmärtää ympäristöosaamisen merkityksen alan yrityksille (2379)
- tunnistaa meijerialan kustannusrakenteen ja huomioi sen työskentelyssään. (2378)

Opiskelija noudattaa omavalvontaa ja hygieniaa.

- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja suojavaatetuksesta tuotannon kaikissa työvaiheissa (2377)
- huolehtii työympäristön ja välineiden siisteydestä ja järjestyksestä (2376)
- noudattaa yrityksen omavalvontaa ja hygieniaohjeita (2375)
- ottaa tarvittaessa näytteet ja kirjaa mittaustulokset yrityksen omavalvonnan mukaisesti myös poikkeustilanteissa (2374)
- erottaa elintarvikehuoneiston ja laitoshyväksytyn yrityksen hygieniavaatimusten erot (2373)
- noudattaa hygienia-alueiden välillä liikkumisesta annettuja ohjeita (2372)
- huomioi työskentelyssään mikrobitoiminnan (2371)
- huomioi mahdolliset allergeenit jokaisessa työvaiheessa. (2370)

Opiskelija toimii työpaikalla turvallisesti ja vastuullisesti.

- noudattaa työturvallisuus- ja ergonomiohjeita (2369)
- toimii ensiaputilanteissa (2368)
- noudattaa ammattieettisiä toimintatapoja (2367)
- toimii työpaikalla vastuullisesti yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa (2366)
- noudattaa ja sitoutuu työpaikan yhteisiin sääntöihin ja työtehtäviin (2365)
- huolehtii omasta työturvallisuudesta ja ergonomisesta työskentelystä vaarantamatta muiden työturvallisuutta (2364)
- toimii läheltä piti -tilanteissa ja muissa hätätilanteissa työpaikan ohjeiden mukaan. (2363)

Opiskelija varmistaa tuoteturvallisuuden ja tuotteen laadun.

- soveltaa meijerialaa koskevaa lainsäädäntöä ja määräyksiä työtehtävissään (2362)
- ottaa vastuun tuoteturvallisuudesta työryhmän jäsenenä (2361)
- toimii yrityksen laatuvaatimusten mukaisesti (2360)
- arvioi tuotteita ja pakkauksia sekä tulkitsee tuloksia yrityksen ohjeiden mukaisesti (2359)
- huolehtii pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta (2358)

- määrittää prosessin hallintapisteet ja kriittiset hallintapisteet. (2357)

Opiskelija työskentelee pakkausprosessissa.

- kuvaa pakkausprosessin vaiheet ja pakkaamisen merkityksen tuotteelle (2356)
- toimii yrityksen pakkaussuunnitelman mukaisesti (2355)
- tekee omavalvonnan mukaiset kirjaukset pakkauskoneella ja tulkitsee kirjauksia yrityksen ohjeiden mukaisesti (2354)
- valitsee oikean pakkausmateriaalin ja pakkauksen tuotteelle perustellen valinnan (2353)
- tunnistaa erilaiset meijerituotteiden pakkaamisessa käytettävät pakkausmateriaalit (2352)
- tunnistaa pakolliset pakkausmerkinnät ja huolehtii pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta (2351)
- toimii meijerituotteiden pakkausprosesseissa ja pakkaa meijerituotteita yksittäis- ja ryhmäpakkauksiin (2350)
- säättää tarvittaessa pakkauskonetta, mm. saumauslämpötilaa, suojakaasun määrää ja annoskokoa (2349)
- tekee tuotevaihdon ja pakkausmateriaalin vaihdon (2348)
- erottaa virheellisen tuotteen ja tuotepakkauksen (2347)
- seuraa pakkausprosessin aikana tuotteen laatua ja pakkauskoneiden toimintaa (2346)
- käsittelee pakattavia tuotteita allergeenien aiheuttamat riskit huomioiden (2345)
- tunnistaa allergeenien merkintätavat ja tuotteen jäljitettävyyteen liittyvät tekijät (2344)
- huolehtii työtehtävissään työvälineistä, koneista ja laitteista sekä niiden kunnossapidosta (2343)
- toimii tuotteen pakkausprosessin häiriötilanteissa ja pyytää tarvittaessa apua (2342)
- ilmoittaa työtehtävissään huomaamansa poikkeamat ja kunnossapitotarpeet (2341)
- ymmärtää pakkausprosessissa käytössä olevan automaatiotekniikan ja digitaalisen toiminnanohjauksen (2340)
- lajittelee pakkausjätteen yrityksen ohjeiden mukaan (2339)
- minimoi tuotehävikin ja pakkausmateriaalihävikin (2338)
- huomioi työtehtävissään pakkaamisen ja logistiikkaketjun kustannustekijät (2337)
- käyttää työssään toiminnanohjausjärjestelmiä yrityksen ohjeiden mukaisesti (2336)
- arvioi omaa työsuoritustaan ja vastaanottaa työskentelyään koskevaa palautetta. (2335)

Opiskelija huolehtii pesu- ja puhdistustoiminnoista.

- valitsee kohteeseen sopivat pesumenetelmät ja -aineet (2334)
- käyttää pesuaineita ja -välineitä oikein ja turvallisesti sekä noudattaa käyttöturvallisuusohjeita (2333)
- pesee ja puhdistaa tilat, koneet ja laitteet (2332)
- ymmärtää pesu- ja puhdistustoimintojen merkityksen (2331)
- tekee puhtaustarkkailua yrityksen ohjeiden mukaisesti (2330)
- huomioi pesu- ja puhdistustoimien ympäristövaikutukset (2329)
- lajittelee jätteet kierrätysohjeiden mukaisesti. (2328)

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti • tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	• toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti • tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti

	• muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti • esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa osaamisensa näytössä pakkaamalla meijerituotteita meijerialan yrityksessä. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.35. Meijeriteollisuuden tilaus-toimitusprosessissa toimiminen, 15 osp (103418)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija perehtyy meijerialaan.

- perehtyy meijerialan keskeisiin kotimaisiin ja ulkomaisiin yrityksiin (2327)
- ymmärtää kuluttajakäyttäytymisen merkityksen meijerituotteiden kulutuksessa (2326)
- hyödyntää tieto- ja viestintätekniikkaa työssään (2325)
- toimii kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti ja ymmärtää ympäristöosaamisen merkityksen alan yrityksille (2324)
- tunnistaa meijerialan kustannusrakenteen ja huomioi sen työskentelyssään. (2323)

Opiskelija noudattaa omavalvontaa ja hygieniaa.

- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja suojavaatetuksesta tuotannon kaikissa työvaiheissa (2322)
- huolehtii työympäristön ja välineiden siisteydestä ja järjestyksestä (2321)
- noudattaa yrityksen omavalvontaa ja hygieniaohjeita (2320)
- ottaa tarvittaessa näytteet ja kirjaa mittaustulokset yrityksen omavalvonnan mukaisesti myös poikkeustilanteissa (2319)

- erottaa elintarvikehuoneiston ja laitoshyväksytyn yrityksen hygieniavaatimusten erot (2318)
- noudattaa hygieni-alueiden välillä liikkumisesta annettuja ohjeita (2317)
- huomioi työskentelyssään mikrobitoiminnan (2316)
- huomioi mahdolliset allergeenit jokaisessa työvaiheessa. (2315)

Opiskelija toimii työpaikalla turvallisesti ja vastuullisesti.

- noudattaa työturvallisuus- ja ergonomiohjeita (2314)
- toimii ensiaputilanteessa (2313)
- noudattaa ammattieettisiä toimintatapoja (2312)
- toimii työpaikalla vastuullisesti yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa (2311)
- noudattaa ja sitoutuu työpaikan yhteisiin sääntöihin ja työtehtäviin (2310)
- huolehtii omasta työturvallisuudesta ja ergonomisesta työskentelystä vaarantamatta muiden työturvallisuutta (2309)
- toimii läheltä piti -tilanteissa ja muissa hätätilanteissa työpaikan ohjeiden mukaan. (2308)

Opiskelija varmistaa tuoteturvallisuuden ja tuotteen laadun.

- soveltaa meijerialaa koskevaa lainsäädäntöä ja määräyksiä työtehtävissään (2307)
- ottaa vastuun tuoteturvallisuudesta työryhmän jäsenenä (2306)
- toimii yrityksen laatuvaatimusten mukaisesti (2305)
- arvioi raaka-aineita ja tuotteita sekä tulkitsee tuloksia yrityksen ohjeiden mukaisesti (2304)
- arvioi, valitsee ja säilyttää meijerituotteiden valmistukseen soveltuvat raaka-aineet (2303)
- huolehtii pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta (2302)
- määrittää prosessin hallintapisteet ja kriittiset hallintapisteet. (2301)

Opiskelija toimii tilaus-toimitusprosessissa.

- ottaa vastaan muualta saapuvat maitoraaka-aineet, muut raaka-aineet, pakkausmateriaalit ja tuotannosta tulevat tuotteet (2300)
- tarkastaa vastaanotettujen raaka-aineiden, tuotteiden ja pakkausmateriaalien laadun ja dokumentit sekä tekee tarvittavat kirjaukset (2299)
- varastoi tuotteita ja raaka-aineita oikeissa olosuhteissa huomioiden varastoinnin ja säilytyksen aikana tapahtuvat fysikaaliset, kemialliset ja mikrobiologiset toiminnot (2298)
- käsittelee ja lähettää eteenpäin saapuneen tavaran (2297)
- ymmärtää olosuhteiden muutosten vaikutukset tuotteiden, pakkausmateriaalien ja raaka-aineiden laatuun (2296)
- tunnistaa raaka- ja lisäaineiden ja pakkausmateriaalien varastointivaatimukset (2295)
- erottaa virheellisen raaka-aineen, lisäaineen, pakkausmateriaalin, pakkauksen ja tuotteen (2294)
- kuvaa raaka-aineiden, lisäaineiden ja pakkausmateriaalien varastoinnissa käytettävien koneiden ja laitteiden toimintaperiaatteet (2293)
- käyttää varastoinnissa tarvittavia koneita, laitteita ja työvälineitä (2292)
- huolehtii työtehtävissään työvälineiden, koneiden ja laitteiden kunnossapidosta (2291)
- ilmoittaa työtehtävissään huomaamansa poikkeamat yrityksen ohjeiden mukaisesti (2290)
- huolehtii varaston oikeasta kierrosta (2289)
- kerää lähetettävät tuotteet yrityksen ohjeiden mukaisesti (2288)
- toimii tuotteiden toimituksen keskeytyessä ja pyytää tarvittaessa apua yrityksen ohjeiden mukaisesti (2287)
- käyttää varastoinnissa digitaalisia toiminnanohjausjärjestelmiä ja tietotekniikkaa (2286)
- minimoi hävikin muodostumisen (2285)
- perehtyy varastoinnin logistiikkaan ja logistiikkakustannuksiin (2284)
- arvioi omaa työsuoritustaan ja vastaanottaa työskentelyään koskevaa palautetta. (2283)

Opiskelija huolehtii pesu- ja puhdistustoiminnoista.

- valitsee kohteeseen sopivat pesumenetelmät ja -aineet (2282)
- käyttää pesuaineita ja -välineitä oikein ja turvallisesti sekä noudattaa käyttöturvallisuusohjeita (2281)

- pesee ja puhdistaa tilat, koneet ja laitteet (2280)
- ymmärtää pesu- ja puhdistustoimintojen merkityksen (2279)
- tekee puhtaustarkkailua yrityksen ohjeiden mukaisesti (2278)
- huomioi pesu- ja puhdistustoimien ympäristövaikutukset (2277)
- lajittelee jätteet kierrätysohjeiden mukaisesti. (2276)

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti • tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	• toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti • tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti • esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämisohdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa osaamisensa näytössä meijerialan yrityksessä työskentelemällä meijerituotteiden kylmävarastossa, pakkasvarastossa, raaka-aineiden varastossa, lisäaineiden varastossa tai pakkausmateriaalien varastossa. Opiskelija vastaanottaa, varastoi, kerää tai lähettää raaka-aineita, lisäaineita tai pakkausmateriaaleja. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.36. Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen, 11 osp (400012)

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä -osa-alue suoritetaan ja sitä opetetaan siten, että äidinkielenä on koulutuksen järjestäjän opetus- ja tutkintokielen mukaisesti suomen, ruotsin tai saamen kieli. Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä -osa-alue voidaan opiskelijan valinnan mukaan suorittaa ja sitä voidaan opettaa myös opiskelijan toisena kielenä olevalla suomen tai ruotsin kielellä, romanikielellä, viittomakielellä tai muulla opiskelijan äidinkielellä, mikäli koulutuksen järjestäjä tarjoaa tämän mahdollisuuden.

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, suomi

Pakolliset osaamistavoitteet, 4 osp

Opiskelija osaa

- toimia tarkoituksenmukaisesti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa
- tulkita erilaisia tekstejä sekä hankkia ja arvioida tietoja eri lähteistä
- tuottaa erilaisia tekstejä ja ilmaista tunteita, ajatuksia, mielipiteitä ja käsitteitä.

Arviointi

Opiskelija toimii tarkoituksenmukaisesti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• viestii vuorovaikutustilanteessa tilanteen mukaisella tavalla • ilmaisee asiallisesti mielipiteitä yhteistyö- ja ryhmätilanteissa • käyttää tilanteen mukaan yleiskieltä esitellessään omaan alaansa liittyvän ilmiön tai asian • ymmärtää kielen ja vuorovaikutustaitojen merkityksen omalla alallaan ja työelämässä • arvioi vuorovaikutustaitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• viestii sujuvasti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa • vie keskustelua yhteistyö- ja ryhmätilanteissa tavoitteellisesti eteenpäin • perustelee mielipiteensä ja väitteensä • käyttää tilanteen mukaan luontevasti yleiskieltä, alan käsitteistöä ja tekstilajeja esitellessään omaan alaansa liittyviä ilmiöitä tai asioita • osoittaa toiminnallaan ymmärtävänsä kielen ja vuorovaikutustaitojen merkityksen omalla alallaan ja työelämässä • arvioi vuorovaikutustaitojaan realistisesti tunnistamalla vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• viestii vakuuttavasti myös vaativissa vuorovaikutustilanteissa • toimii rakentavasti ja edistää toiminnallaan ryhmän vuorovaikutusta yhteistyö- ja ryhmätyötilanteissa • perustelee mielipiteitään ja väitteitään monipuolisesti tilanteeseen sopivalla tavalla • käyttää tilanteen mukaan luontevasti yleiskieltä, alan käsitteistöä ja tekstilajeja esitellessään omaan alaansa liittyviä ilmiöitä ja suuntaa viestinsä kohderyhmän mukaisesti

	• osoittaa toiminnallaan ymmärtävänsä kielen ja vuorovaikutustaitojen merkityksen omalla alallaan, työelämässä ja yhteiskunnassa • kehittää vuorovaikutustaitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.
--	--

Opiskelija tulkitsee erilaisia tekstejä sekä hankkii ja arvioi tietoja eri lähteistä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• tunnistaa omalla alalla ja työelämässä käytettyjä tekstilajeja ja medioita • tekee päätelmiä tekstien merkityksistä pääosin itsenäisesti • hakee tietoa oman alansa kannalta keskeisistä tietolähteistä ja yksinkertaisissa tiedonhankinnan tehtävissä hyödyntää monilukutaitoaan • tekee joitakin muistiinpanoja ja tiivistää muutamia ydinasioita kuullun, luetun ja nähdyn pohjalta • arvioi tietolähteiden ja tiedon luotettavuutta pääosin itsenäisesti • hyödyntää hankkimaansa tietoa • noudattaa tekijänoikeuksia pääosin itsenäisesti • arvioi tekstien tulkinnan taitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• tunnistaa omalla alalla ja työelämässä käytettyjä tekstilajeja ja medioita monipuolisesti • tulkitsee erilaisten tekstien keskeiset tavoitteet ja olennaiset merkitykset • hakee tietoa oman alansa kannalta monipuolisista tietolähteistä monilukutaitoaan hyödyntäen • tekee muistiinpanoja ja tiivistää ydinasioita kuullun, luetun ja nähdyn pohjalta • arvioi tietolähteiden ja tiedon luotettavuutta • hyödyntää hankkimaansa tietoa johdonmukaisesti ja sujuvasti • noudattaa tekijänoikeuksia asianmukaisesti • arvioi tekstien tulkinnan taitojaan realistisesti siten, että tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• tuntee omalla alalla ja työelämässä käytetyt tekstilajit ja mediat monipuolisesti ja arvioi niiden käyttöä • tulkitsee erilaisten tekstien tavoitteita monipuolisesti ja arvioi tekstien sisältöä ja ilmaisua • hakee tietoa monipuolisista ja aiheen kannalta olennaisista tietolähteistä sujuvasti monilukutaitoaan hyödyntäen • tekee itsenäisesti muistiinpanoja ja tiivistää ydinasiat kuullun, luetun ja nähdyn pohjalta • arvioi asiantuntevasti tietolähteiden ja tiedon luotettavuutta • hyödyntää hankkimaansa tietoa monipuolisesti ja sujuvasti • noudattaa tekijänoikeuksia ja viittaa luontevasti käyttämiinsä lähteisiin • kehittää tekstien tulkinnan taitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija tuottaa erilaisia tekstejä ja ilmaisee tunteita, ajatuksia, mielipiteitä ja käsitteitä.
Opiskelija

Tyydyttävä 1	• asettaa ilmaisulleen tavoitteita ja suuntaa ilmaisuaan tavoitteiden mukaisesti • tuottaa puhuttuja, kirjoitettuja tai audiovisuaalisia tekstejä hyödyntäen tieto- ja viestintäteknologiaa sekä monilukutaitoaan • hallitsee osittain kirjoitetun kielen käytänteet • tuottaa omalla alalla ja työelämässä tarvittavia tyypillisiä tekstejä • tuottaa tilanteeseen sopivaa puhekieltä • arvioi tekstien tuottamisen ja ilmaisun taitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• asettaa ilmaisulleen tavoitteita ja viestii tavoitteiden suuntaisesti • tuottaa puhuttuja, kirjoitettuja tai audiovisuaalisia tekstejä hyödyntäen tieto- ja viestintäteknologiaa sekä monilukutaitoaan ja arvioi eri vaihtoehtojen tarkoituksenmukaisuutta • hallitsee pääosin kirjoitetun kielen käytänteet • tuottaa oman alan ja työelämän tekstikäytänteiden mukaisia tekstejä • kohdentaa puhutut tekstit kohderyhmän mukaisesti ja ilmaisee itseään selkeästi • arvioi tekstin tuottamisen taitoaan realistisesti tunnistaen vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• asettaa ilmaisulleen tavoitteita, viestii tavoitteiden suuntaisesti ja arvioi viestintänsä vaikuttavuutta • tuottaa puhuttuja, kirjoitettuja tai audiovisuaalisia tekstejä hyödyntäen monipuolisesti tieto- ja viestintäteknologiaa sekä monilukutaitoaan ja arvioi eri vaihtoehtojen tarkoituksenmukaisuutta • hallitsee sujuvasti kirjoitetun kielen käytänteet ja muokkaa tuottamiensa tekstien ilmaisua ja rakennetta • tuottaa sujuvasti oman alan ja työelämän tekstikäytänteiden mukaisia tekstejä • käyttää tilanteen edellyttämää selkeää puhekieltä vuorovaikutteisesti ja taitaa huolitellun yleiskielen • kehittää tekstien tuottamisen taitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija osaa

- kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan
- kehittää esiintymis- ja ryhmätaitojaan
- tulkita ja tuottaa erilaisia tekstejä
- tuntee kielen ja kirjallisuuden muotoja ja merkityksiä.

Arviointi

Opiskelija kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• ilmaisee asiallisesti mielipiteensä ja perustelee ne vakuuttavasti • ottaa vuorovaikutuksessa toisen näkemykset huomioon • osoittaa tuntevansa sanattoman viestinnän merkityksen ja sen vaikutuksia sanoman vastaanottoon

	arvioi viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- toimii kohteliaasti ja joustavasti vuorovaikutustilanteissa erilaisissa ympäristöissä - ottaa viestinnässään huomioon vastaanottajan, tilanteen ja alansa vaatimukset - ottaa huomioon sanattoman viestinnän vaikutuksia omassa ilmaisussaan - arvioi viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan realistisesti tunnistamalla vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- ylläpitää puhuessaan vuorovaikutusta, havainnollistaa puheenvuoroaan ja rakentaa sen sisällön loogiseksi - ottaa viestinnässään huomioon vastaanottajan, tilanteen ja alan vaatimukset ja viestii rakentavasti myös ristiriita- ja ongelmatilanteissa - soveltaa sanattoman viestinnän sääntöjä vuorovaikutuksessaan ja vertailee kulttuurisia merkityksiä - kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija kehittää esiintymis- ja ryhmätyötaitojaan.

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- esittää sekä spontaanin että valmistellun puheenvuoron tai puhe-esityksen itselleen tutusta aiheesta - toimii ryhmätyötilanteissa yhteistyöhakuisesti osana ryhmää - toimii työelämän kokous- ja neuvottelukäytäntöjen mukaisesti, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta - arvioi esiintymis- ja ryhmätyötaitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- esittää sekä spontaanin että valmistellun esityksen, havainnollistaa esitystään ja rakentaa sen sisällön loogiseksi - vie ryhmän työskentelyä eteenpäin aktiivisesti ja arvostaa muiden näkökantoja - noudattaa työelämän kokous- ja neuvottelukäytäntöjä - arvioi esiintymis- ja ryhmätyötaitojaan realistisesti siten, että tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- esittää sekä spontaanin että itsenäisesti valmistellun esityksen myös haasteellisissa tilanteissa, havainnollistaa esitystään ja rakentaa sen sisällön loogiseksi - tunnistaa oman toimintansa vaikutukset ryhmän toimintaan ja kannustaa ryhmän muita jäseniä toimimaan - hallitsee joustavasti kokous- ja neuvottelukäytännöt - arvioi ja kehittää esiintymis- ja ryhmätyötaitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija tulkitsee ja tuottaa erilaisia tekstejä.

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	tutustuu eri tekstilajeihin

	- tuntee tekstilajien tilanteenmukaisen käytön vaatimuksia - tuottaa ja tulkitsee ohjatusti tekstejä yksin ja yhdessä muiden kanssa - antaa ja vastaanottaa ohjatusti rakentavaa palautetta tuotetuista teksteistä - arvioi taitoaan tulkita ja tuottaa tekstejä saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- tutustuu eri tekstilajeihin ja analysoi tekstilajien ilmaisutapoja kriittisesti - tuottaa ja tulkitsee tekstejä yksin ja yhdessä muiden kanssa - muokkaa tuottamiaan tekstejä palautteen pohjalta - antaa ja vastaanottaa rakentavaa palautetta tuotetusta tekstistä - arvioi taitoaan tulkita ja tuottaa tekstejä realistisesti tunnistamalla vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- tutustuu eri tekstilajeihin ja analysoi tekstilajien ilmaisutapoja kriittisesti ja monipuolisesti - tuottaa ja tulkitsee monipuolisesti tekstejä yksin ja yhdessä muiden kanssa - antaa rakentavaa ja monipuolista palautetta tuotetuista teksteistä ja vastaanottaa palautetta - muokkaa tuottamiaan tekstejä ja kehittää kirjoitustaitoaan palautteen pohjalta - kehittää taitoaan tulkita ja tuottaa tekstejä palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija tuntee kielen ja kirjallisuuden muotoja ja merkityksiä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- tiedostaa kielellisen, kulttuurisen ja identiteettien moninaisuuden merkityksen - tutustuu kirjallisuuden eri lajeihin ja muihin taidemuotoihin - lukee kaunokirjallisia tekstejä - tekee havaintoja omasta lukemisestaan
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- ottaa huomioon kielellisen, kulttuurisen ja identiteettien moninaisuuden omassa vuorovaikutuksessaan - tutustuu monipuolisesti kirjallisuuden eri lajeihin ja muihin taidemuotoihin - lukee kaunokirjallisuutta sekä tulkitsee ja arvioi kaunokirjallisuutta ja muita taideteoksia - arvioi omaa lukemistaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- soveltaa monipuolisesti kielelliseen, kulttuuriseen ja identiteettien moninaisuuteen liittyvää osaamistaan - osoittaa tuntevansa monipuolisesti kirjallisuuden eri lajeja ja muita taidemuotoja - hankkii monipuolisia lukukokemuksia sekä analysoi ja arvioi kaunokirjallisuutta ja muita taideteoksia - arvioi ja kehittää omaa lukemistaan.

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, saame

Pakolliset osaamistavoitteet, 4 osp

Opiskelija osaa

- toimia tarkoituksenmukaisesti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa saamen kielellä
- tulkita erilaisia tekstejä sekä hankkia ja arvioida tietoja eri lähteistä
- tuottaa erilaisia tekstejä ja ilmaista tunteita, ajatuksia, mielipiteitä ja käsitteitä saamen kielellä.

Arviointi

Opiskelija toimii tarkoituksenmukaisesti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa saamen kielellä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• viestii vuorovaikutustilanteessa tilanteen mukaisella tavalla • ilmaisee asiallisesti mielipiteitä yhteistyö- ja ryhmätilanteissa • käyttää tilanteen mukaan yleiskieltä esitellessään omaan alaansa liittyvän ilmiön tai asian • ymmärtää kielen ja vuorovaikutustaitojen merkityksen omalla alallaan ja työelämässä • arvioi vuorovaikutustaitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• viestii sujuvasti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa • vie keskustelua yhteistyö- ja ryhmätilanteissa tavoitteellisesti eteenpäin • perustelee mielipiteensä ja väitteensä • käyttää tilanteen mukaan luontevasti yleiskieltä, alan käsitteistöä ja tekstilajeja esitellessään omaan alaansa liittyviä ilmiöitä tai asioita • osoittaa toiminnallaan ymmärtävänsä kielen ja vuorovaikutustaitojen merkityksen omalla alallaan ja työelämässä • arvioi vuorovaikutustaitojaan realistisesti tunnistamalla vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• viestii vakuuttavasti myös vaativissa vuorovaikutustilanteissa • toimii rakentavasti ja edistää toiminnallaan ryhmän vuorovaikutusta yhteistyö- ja ryhmätyötilanteissa • perustelee mielipiteitään ja väitteitään monipuolisesti tilanteeseen sopivalla tavalla • käyttää tilanteen mukaan luontevasti yleiskieltä, alan käsitteistöä ja tekstilajeja esitellessään omaan alaansa liittyviä ilmiöitä ja suuntaa viestinsä kohderyhmän mukaisesti • osoittaa toiminnallaan ymmärtävänsä kielen ja vuorovaikutustaitojen merkityksen omalla alallaan, työelämässä ja yhteiskunnassa • kehittää vuorovaikutustaitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija tulkitsee erilaisia tekstejä sekä hankkii ja arvioi tietoja eri lähteistä.

Opiskelija

Tyydyttävä 1	- tunnistaa omalla alalla ja työelämässä käytettyjä tekstilajeja ja medioita - tekee päätelmiä tekstien merkityksistä pääosin itsenäisesti - hakee tietoa oman alansa kannalta keskeisistä tietolähteistä ja yksinkertaisissa tiedonhankinnan tehtävissä hyödyntää monilukutaitoaan - tekee joitakin muistiinpanoja ja tiivistää muutamia ydinasioita kuullun, luetun ja nähdyn pohjalta - arvioi tietolähteiden ja tiedon luotettavuutta pääosin itsenäisesti - hyödyntää hankkimaansa tietoa - noudattaa tekijänoikeuksia pääosin itsenäisesti - arvioi tekstien tulkinnan taitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- tunnistaa omalla alalla ja työelämässä käytettyjä tekstilajeja ja medioita monipuolisesti - tulkitsee erilaisten tekstien keskeiset tavoitteet ja olennaiset merkitykset - hakee tietoa oman alansa kannalta monipuolisista tietolähteistä monilukutaitoaan hyödyntäen - tekee muistiinpanoja ja tiivistää ydinasioita kuullun, luetun ja nähdyn pohjalta - arvioi tietolähteiden ja tiedon luotettavuutta - hyödyntää hankkimaansa tietoa johdonmukaisesti ja sujuvasti - noudattaa tekijänoikeuksia asianmukaisesti - arvioi tekstien tulkinnan taitojaan realistisesti siten, että tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- tuntee omalla alalla ja työelämässä käytetyt tekstilajit ja mediat monipuolisesti ja arvioi niiden käyttöä - tulkitsee erilaisten tekstien tavoitteita monipuolisesti ja arvioi tekstien sisältöä ja ilmaisua - hakee tietoa monipuolisista ja aiheen kannalta olennaisista tietolähteistä sujuvasti monilukutaitoaan hyödyntäen - tekee itsenäisesti muistiinpanoja ja tiivistää ydinasiat kuullun, luetun ja nähdyn pohjalta - arvioi asiantuntevasti tietolähteiden ja tiedon luotettavuutta - hyödyntää hankkimaansa tietoa monipuolisesti ja sujuvasti - noudattaa tekijänoikeuksia ja viittaa luontevasti käyttämiinsä lähteisiin - kehittää tekstien tulkinnan taitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija tuottaa erilaisia tekstejä ja ilmaisee tunteita, ajatuksia, mielipiteitä ja käsitteitä saamen kielellä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- asettaa ilmaisulleen tavoitteita ja suuntaa ilmaisuaan tavoitteiden mukaisesti - tuottaa puhuttuja, kirjoitettuja tai audiovisuaalisia tekstejä hyödyntäen tieto- ja viestintäteknologiaa sekä monilukutaitoaan - hallitsee osittain kirjoitetun kielen käytänteet - tuottaa omalla alalla ja työelämässä tarvittavia tyypillisiä tekstejä - tuottaa tilanteeseen sopivaa puhekieltä - arvioi tekstien tuottamisen ja ilmaisun taitojaan saamansa palautteen pohjalta

Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• asettaa ilmaisulleen tavoitteita ja viestii tavoitteiden suuntaisesti • tuottaa puhuttuja, kirjoitettuja tai audiovisuaalisia tekstejä hyödyntäen tieto- ja viestintäteknologiaa sekä monilukutaitoaan ja arvioi eri vaihtoehtojen tarkoituksenmukaisuutta • hallitsee pääosin kirjoitetun kielen käytänteet • tuottaa oman alan ja työelämän tekstikäytänteiden mukaisia tekstejä • kohdentaa puhutut tekstit kohderyhmän mukaisesti ja ilmaisee itseään selkeästi • arvioi tekstin tuottamisen taitoaan realistisesti tunnistaen vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• asettaa ilmaisulleen tavoitteita, viestii tavoitteiden suuntaisesti ja arvioi viestintänsä vaikuttavuutta • tuottaa puhuttuja, kirjoitettuja tai audiovisuaalisia tekstejä hyödyntäen monipuolisesti tieto- ja viestintäteknologiaa sekä monilukutaitoaan ja arvioi eri vaihtoehtojen tarkoituksenmukaisuutta • hallitsee sujuvasti kirjoitetun kielen käytänteet ja muokkaa tuottamiensa tekstien ilmaisua ja rakennetta • tuottaa sujuvasti oman alan ja työelämän tekstikäytänteiden mukaisia tekstejä • käyttää tilanteen edellyttämää selkeää puhekieltä vuorovaikutteisesti ja taitaa huolitellun yleiskielen • kehittää tekstien tuottamisen taitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija osaa

- kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan saamen kielessä
- kehittää esiintymis- ja ryhmätaitojaan
- tulkita ja tuottaa erilaisia saamenkielisiä tekstejä
- tuntee kielen ja kirjallisuuden muotoja ja merkityksiä.

Arviointi

Opiskelija kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan saamen kielessä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• ilmaisee asiallisesti mielipiteensä ja perustelee ne vakuuttavasti • ottaa vuorovaikutuksessa toisen näkemykset huomioon • osoittaa tuntevansa sanattoman viestinnän merkityksen ja sen vaikutuksia sanoman vastaanottoon • arvioi viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• toimii kohteliaasti ja joustavasti vuorovaikutustilanteissa erilaisissa ympäristöissä • ottaa viestinnässään huomioon vastaanottajan, tilanteen ja alansa vaatimukset • ottaa huomioon sanattoman viestinnän vaikutuksia omassa ilmaisussaan

	• arvioi viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan realistisesti tunnistamalla vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• ylläpitää puhuessaan vuorovaikutusta, havainnollistaa puheenvuoroaan ja rakentaa sen sisällön loogiseksi • ottaa viestinnässään huomioon vastaanottajan, tilanteen ja alan vaatimukset ja viestii rakentavasti myös ristiriita- ja ongelmatilanteissa • soveltaa sanattoman viestinnän sääntöjä vuorovaikutuksessaan ja vertailee kulttuurisia merkityksiä • kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija kehittää esiintymis- ja ryhmätyötaitojaan.

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• esittää sekä spontaanin että valmistellun puheenvuoron tai puhe-esityksen itselleen tutusta aiheesta • toimii ryhmätyötilanteissa yhteistyöhakuisesti osana ryhmää • toimii työelämän kokous- ja neuvottelukäytäntöjen mukaisesti, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta • arvioi esiintymis- ja ryhmätyötaitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• esittää sekä spontaanin että valmistellun esityksen, havainnollistaa esitystään ja rakentaa sen sisällön loogiseksi • vie ryhmän työskentelyä eteenpäin aktiivisesti ja arvostaa muiden näkökantoja • noudattaa työelämän kokous- ja neuvottelukäytäntöjä • arvioi esiintymis- ja ryhmätyötaitojaan realistisesti siten, että tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• esittää sekä spontaanin että itsenäisesti valmistellun esityksen myös haasteellisissa tilanteissa, havainnollistaa esitystään ja rakentaa sen sisällön loogiseksi • tunnistaa oman toimintansa vaikutukset ryhmän toimintaan ja kannustaa ryhmän muita jäseniä toimimaan • hallitsee joustavasti kokous- ja neuvottelukäytännöt • arvioi ja kehittää esiintymis- ja ryhmätyötaitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija tulkitsee ja tuottaa erilaisia saamenkielisiä tekstejä.

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• tutustuu eri tekstilajeihin • tuntee tekstilajien tilanteenmukaisen käytön vaatimuksia • tuottaa ja tulkitsee ohjatusti tekstejä yksin ja yhdessä muiden kanssa • antaa ja vastaanottaa ohjatusti rakentavaa palautetta tuotetuista teksteistä • arvioi taitoaan tulkita ja tuottaa tekstejä saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä 2	

Hyvä 3	- tutustuu eri tekstilajeihin ja analysoi tekstilajien ilmaisutapoja kriittisesti - tuottaa ja tulkitsee tekstejä yksin ja yhdessä muiden kanssa - muokkaa tuottamiaan tekstejä palautteen pohjalta - antaa ja vastaanottaa rakentavaa palautetta tuotetusta tekstistä - arvioi taitoaan tulkita ja tuottaa tekstejä realistisesti tunnistamalla vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- tutustuu eri tekstilajeihin ja analysoi tekstilajien ilmaisutapoja kriittisesti ja monipuolisesti - tuottaa ja tulkitsee monipuolisesti tekstejä yksin ja yhdessä muiden kanssa - antaa rakentavaa ja monipuolista palautetta tuotetuista teksteistä ja vastaanottaa palautetta - muokkaa tuottamiaan tekstejä ja kehittää kirjoitustaitoaan palautteen pohjalta - kehittää taitoaan tulkita ja tuottaa tekstejä palautteen ja itsearviointin pohjalta.

Opiskelija tuntee kielen ja kirjallisuuden muotoja ja merkityksiä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- tiedostaa kielellisen, kulttuurisen ja identiteettien moninaisuuden merkityksen - tutustuu kirjallisuuden eri lajeihin ja muihin taidemuotoihin - lukee kaunokirjallisia tekstejä - tekee havaintoja omasta lukemisestaan
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- ottaa huomioon kielellisen, kulttuurisen ja identiteettien moninaisuuden omassa vuorovaikutuksessaan - tutustuu monipuolisesti kirjallisuuden eri lajeihin ja muihin taidemuotoihin - lukee kaunokirjallisuutta sekä tulkitsee ja arvioi kaunokirjallisuutta ja muita taideteoksia - arvioi omaa lukemistaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- soveltaa monipuolisesti kielelliseen, kulttuuriseen ja identiteettien moninaisuuteen liittyvää osaamistaan - osoittaa tuntevansa monipuolisesti kirjallisuuden eri lajeja ja muita taidemuotoja - hankkii monipuolisia lukukokemuksia sekä analysoi ja arvioi kaunokirjallisuutta ja muita taideteoksia - arvioi ja kehittää omaa lukemistaan.

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, viittomakieli

Pakolliset osaamistavoitteet, 4 osp

Opiskelija osaa

- toimia tarkoituksenmukaisesti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa suomalaisella viittomakielellä
- tulkita erilaisia viitottuja tekstejä sekä hankkia ja arvioida tietoja eri lähteistä
- tuottaa viitottuja tekstejä eri muodoissaan ja ilmaisee tunteita, ajatuksia, mielipiteitä ja käsitteitä suomalaisella viittomakielellä.

Opiskelija toimii tarkoituksenmukaisesti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa suomalaisella viittomakielellä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• käyttää suomalaista viittomakieltä tutuissa viestintätilanteissa tilanteeseen sopivalla tavalla • selviytyy tutuissa viestintäympäristöissä, esimerkiksi kuulevien kanssa • hyödyntää viittomakielen tulkkausta vuorovaikutustilanteissa • osallistuu yhteistyö- ja ryhmätilanteisiin ja ilmaisee asiallisesti mielipiteitään • esittelee omaan ammattialaansa liittyvän ilmiön tai asian • tiedostaa viittomakielen ja vuorovaikutustaitojen merkityksen omalla alallaan ja työelämässä • arvioi vuorovaikutustaitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• käyttää suomalaista viittomakieltä alan viestintätilanteissa vuorovaikutteisesti ja asiallisesti • toimii ammatillisissa vaihtelevissa viestintäympäristöissä, esimerkiksi viittomakielisten ja kuulevien kanssa • käyttää viittomakielen tulkkausta tarkoituksenmukaisesti erilaisissa tilanteissa • vie viestintätilannetta tavoitteellisesti eteenpäin • perustelee mielipiteensä ja väitteensä sekä toimii vuorovaikutustilanteissa eettisesti kestäväällä tavalla • käyttää tilanteen mukaan luontevasti yleiskieltä, alan käsitteistöä ja rekistereitä sujuvasti esitellessään omaan alaansa liittyviä ilmiöitä tai asioita • ymmärtää viittomakielen ja vuorovaikutustaitojen merkityksen omalla alallaan ja yhteiskunnassa • arvioi vuorovaikutustaitojaan realistisesti siten, että tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• käyttää suomalaista viittomakieltä aktiivisesti alan viestintätilanteissa ja on viestinnässään luontevasti vuorovaikutteinen ja vakuuttava • toimii joustavasti erilaisissa multimodaalisissa viestintäympäristöissä • käyttää viittomakielen tulkkausta sujuvasti erilaisissa tilanteissa • toimii ryhmässä aktiivisesti ja rakentavasti • edistää toiminnallaan ryhmän vuorovaikutusta • perustelee näkemyksiään ja väitteitään monipuolisesti ja toimii vuorovaikutustilanteissa eettisesti kestäväällä tavalla • suuntaa viestinsä kohderyhmän mukaisesti esitellessään alaansa liittyviä ilmiöitä yleiskielellä ja käyttää alan käsitteistöä ja rekistereitä joustavasti • arvioi viittomakielen ja vuorovaikutustaitojen merkitystä omalla alallaan ja laajemmin yhteiskunnassa sekä yksilön että työelämän kannalta • kehittää vuorovaikutustaitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija tulkitsee erilaisia viitottuja tekstejä sekä hankkii ja arvioi tietoja eri lähteistä.

Opiskelija

Tyydyttävä 1	- tuntee työelämän tekstilajeja - hakee tietoa alansa kannalta keskeisistä tietolähteistä - ymmärtää suomalaisella viittomakielellä ammattialansa keskeisten viestien ydinasiat - tekee päätelmiä tekstien merkityksistä sekä eri tietolähteiden luotettavuudesta - hyödyntää hankkimaansa tietoa tekstien tulkinnassa viestinnässään - noudattaa tekijänoikeuksia osittain itsenäisesti - arvioi tekstin tulkitsemisen taitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- ymmärtää ammattitaidon kannalta keskeisten tekstien tavoitteen ja tulkitsee tekstien merkityksiä - hakee tietoa ammattialansa kannalta monipuolisista tietolähteistä - ymmärtää alansa keskeisten viestien pääsisällön suomalaisella viittomakielellä ja osaa suhteuttaa niitä omiin kokemuksiinsa - arvioi tiedon ja tietolähteiden luotettavuutta - hyödyntää hankkimaansa tietoa monipuolisesti tekstien tulkinnassa - noudattaa tekijänoikeuksia asianmukaisesti - arvioi tekstin tulkitsemisen taitojaan realistisesti siten, että tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- tulkitsee tekstien merkityksiä ja tavoitteita sekä kykenee arvioimaan tekstien sisältöä ja ilmaisua - hakee tietoa monipuolisista ja aiheen kannalta olennaisista tietolähteistä - ymmärtää alansa viestien pääsisällön suomalaisella viittomakielellä ja osaa tehdä niiden perusteella vertailuja ja johtopäätöksiä - arvioi tiedon ja tietolähteen luotettavuutta asiantuntevasti - hyödyntää hankkimaansa tietoa sujuvasti tekstien tulkinnassa - noudattaa tekijänoikeuksia ja viittaa luontevasti käyttämiinsä lähteisiin - kehittää tekstien tulkinnan taitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija tuottaa viitottuja tekstejä eri muodoissaan ja ilmaisee tunteita, ajatuksia, mielipiteitä ja käsitteitä suomalaisella viittomakielellä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- asettaa viitotuille teksteilleen tavoitteita ja kykenee joiltakin osin suuntamaan ilmaisuaan tavoitteiden mukaisesti - hyödyntää viitottuja tekstejä tuottaessaan tieto- ja viestintäteknologiaa ja harjoittaa monilukutaitoaan - tuntee viittomakielen eri tyylejä, esimerkiksi kerronnallinen, asia- ja uutistyyli, ja käyttää ammattiin liittyviä viittomia ohjatusti - hallitsee osittain kirjoitetun kielen käytänteet - tuottaa mallin mukaisia asiakirjoja viitottuna, esimerkiksi raportti, toimintaohje, CV ja muita ammatissa tarvittavia tyypillisiä tekstejä - tekee muistiinpanoja ja tiivistää ydinasioita esitetyn, luetun ja nähdyn pohjalta - arvioi viitottujen tekstien tuottamisen taitojaan saamansa palautteen pohjalta

Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• asettaa viitotuille teksteilleen tavoitteita ja ilmaisee itseään tavoitteiden suuntaisesti • käyttää viitottuja tekstejä tuottaessaan tieto- ja viestintäteknologiaa ja osaa arvioida eri vaihtoehtojen tarkoituksenmukaisuutta ja kehittää monilukutaitoaan • hallitsee yleisviittomiston ja viestii alansa tilanteissa suomalaisella viittomakielellä • hallitsee pääosin kirjoitetun kielen käytänteet ja tekstin jaksottelun ja sidostaa tekstiä luontevasti • laatii viitottuja asiakirjoja asianmukaisesti ja tuottaa tyypillisiä tekstejä alansa käytänteiden mukaisesti • tekee muistiinpanoja ja tiivistää hankkimaansa tietoa • arvioi viitotun tekstin tuottamisen taitoaan realistisesti siten, että tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• asettaa viitotuille teksteilleen tavoitteita, viestii tavoitteiden suuntaisesti ja arvioi viestintänsä vaikuttavuutta • käyttää viitottuja tekstejä tuottaessaan tieto- ja viestintäteknologiaa ja medioita monipuolisesti ja edistää monilukutaitoaan • viestii ammatillisesti suomalaisella viittomakielellä ja tuntee hyvin ammattiin liittyvän viittomiston • hallitsee sujuvasti kirjoitetun kielen käytänteet ja tekstin rakentamisen • muokkaa tuottamiensa viitottujen tekstien ilmaisua ja rakennetta • tuottaa sujuvasti alansa käytänteiden mukaisia viitottuja tekstejä • laatii viitottuja asiakirjoja asianmukaisesti ja kykenee myös soveltamaan asiakirjamalleja luovasti • kehittää viitottujen tekstien tuottamisen taitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija osaa

- kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan ja suomalaisen viittomakielen ilmaisutapoja
- kehittää esiintymis- ja ryhmätaitojaan
- tulkita ja tuottaa erilaisia viitottuja tekstejä
- tuntee kielen ja kirjallisuuden muotoja ja merkityksiä.

Arviointi

Opiskelija kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan ja suomalaisen viittomakielen ilmaisutapoja.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• ilmaisee mielipiteensä asiallisesti ja vaikuttavasti perustellen • ottaa vuorovaikutuksessa huomioon toisen näkemykset • ymmärtää sanattoman viestinnän ja eleiden merkityksen vuorovaikutuksessa sekä niiden vaikutuksen sanoman vastaanottoon • arvioi viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä 2	

Hyvä 3	• toimii kohteliaasti ja joustavasti vuorovaikutustilanteissa erilaisissa kieliympäristöissä • ottaa viestinnässään huomioon vastaanottajan, tilanteen ja alansa vaatimukset • käyttää yleisviittomistoa ja ammattiin liittyvää viittomistoa luontevasti • ottaa huomioon sanattoman viestinnän ja eleiden merkityksen ja tiedostaa niiden vaikutuksia omassa ilmaisussaan • arvioi viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan realistisesti siten, että tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• ylläpitää viittoessaan vuorovaikutusta, havainnollistaa puheenvuoroaan ja rakentaa sen sisällön loogiseksi • käyttää rakenteeltaan sujuvaa ja ilmaisultaan rikasta viittomakieltä monipuolisesti • viestii rakentavasti myös ristiriita- ja ongelmatilanteissa • soveltaa sanattoman viestinnän, eleiden ja ei-manuaalisuuden sääntöjä vuorovaikutuksessaan ja vertailee merkityksiä myös eri kulttuurien välillä • kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija kehittää esiintymis- ja ryhmätyötaitojaan.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• esittää sekä spontaanin että valmistellun puheenvuoron tai esityksen itselleen tutusta aiheesta • toimii ryhmätyötilanteissa yhteistyöhakuisesti osana ryhmää • toimii työelämän kokous- ja neuvottelukäytäntöjen mukaisesti, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta • arvioi esiintymis- ja ryhmätyötaitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• saa esiintyessään kontaktin yleisöönsä ja osaa rakentaa puheenvuoronsa niin, että sitä on helppo seurata • vie ryhmän työskentelyä eteenpäin aktiivisesti ja arvostaa muiden näkökantoja • noudattaa työelämän kokous- ja neuvottelukäytäntöjä • arvioi esiintymis- ja ryhmätyötaitojaan realistisesti siten, että tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• esittää sekä spontaanin että itsenäisesti valmistellun esityksen haastavastakin aiheesta, havainnollistaa esitystään ja rakentaa sen sisällön loogiseksi • tunnistaa oman toimintansa vaikutukset ryhmän toimintaan ja kannustaa ryhmän muita jäseniä toimimaan viittomakielisessä viestintäympäristössä • hallitsee joustavasti kokous- ja neuvottelukäytännöt huomioiden viittomakielen kulttuuriset piirteet • kehittää esiintymis- ja ryhmätyötaitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija tulkitsee ja tuottaa erilaisia viitottuja tekstejä.
Opiskelija

Tyydyttävä 1	- tuntee viitottujen kielten tyylejä ja tekstilajeja sekä tilanteenmukaisen käytön vaatimuksia - käyttää mallin mukaan eri ammatillisia ilmaisutyylejä - tuottaa tekstiä yksin ja yhdessä muiden kanssa - arvioi taitoaan tulkita ja tuottaa viitottuja tekstejä saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- tarkastelee viitottujen kielten tyylejä ja eri tekstilajien ilmaisutapoja kriittisesti - muokkaa tuottamiaan ammatillisia tekstejä palautteen perusteella - antaa ja vastaanottaa rakentavaa palautetta yhdessä tuotetusta tekstistä - arvioi taitoaan tulkita ja tuottaa tekstejä realistisesti siten, että tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- soveltaa vaihdellen eri ilmaisutapoja ja viitottujen kielten tyylejä ja tekstilajeja omissa teksteissään ja erilaisissa kieliympäristöissä - tekee havaintoja ammatillisista tekstilajeista, muokkaa niitä ja arvioi kielellisten valintojen vaikutuksia - toimii joustavasti osana tuottamisprosessia tuottaessaan tekstiä yhdessä muiden kanssa - kehittää taitoaan tulkita ja tuottaa tekstejä palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija tuntee kielen ja kirjallisuuden muotoja ja merkityksiä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- tuntee ja tunnistaa oman kielen sekä kulttuurisen moninaisuuden ja identiteettien merkityksen vuorovaikutuksessa - tutustuu kirjallisuuden eri lajeihin ja muihin taidemuotoihin - lukee fiktiivisiä tekstejä ja tekee havaintoja omasta lukemisestaan
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- ottaa huomioon kielellisen, kulttuurisen ja identiteettien moninaisuuden omassa vuorovaikutuksessaan - tulkitsee ja arvioi lukemiaan kirjoja ja kokemiaan muita taidesityksiä sekä arvioi omaa lukemistaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- soveltaa monipuolisesti kielelliseen ja kulttuuriseen moninaisuuteen liittyvää osaamistaan ja arvostaa kulttuurista moninaisuutta - hankkii monipuolisia lukukokemuksia sekä arvioi kirjallisuuden ja muiden taidemuotojen merkitystä sekä arvioi omaa monilukutaitoaan.

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, opiskelijan oma äidinkieli

Pakolliset osaamistavoitteet, 4 osp

Opiskelija osaa

- toimia tarkoituksenmukaisesti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa omalla äidinkielellään
- tulkita erilaisia tekstejä sekä hankkia ja arvioida tietoja eri lähteistä
- tuottaa erilaisia tekstejä ja ilmaista tunteita, ajatuksia, mielipiteitä ja käsitteitä omalla äidinkielellään.

Arviointi

Opiskelija toimii tarkoituksenmukaisesti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa omalla äidinkielellään.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• viestii vuorovaikutustilanteessa tilanteen mukaisella tavalla • ilmaisee asiallisesti mielipiteitä yhteistyö- ja ryhmätilanteissa • käyttää tilanteen mukaan yleiskieltä esitellessään omaan alaansa liittyvän ilmiön tai asian • ymmärtää kielen ja vuorovaikutustaitojen merkityksen omalla alallaan ja työelämässä • arvioi vuorovaikutustaitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• viestii sujuvasti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa • vie keskustelua yhteistyö- ja ryhmätilanteissa tavoitteellisesti eteenpäin • perustelee mielipiteensä ja väitteensä • käyttää tilanteen mukaan luontevasti yleiskieltä, alan käsitteistöä ja tekstilajeja esitellessään omaan alaansa liittyviä ilmiöitä tai asioita • osoittaa toiminnallaan ymmärtävänsä kielen ja vuorovaikutustaitojen merkityksen omalla alallaan ja työelämässä • arvioi vuorovaikutustaitojaan realistisesti tunnistamalla vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• viestii vakuuttavasti myös vaativissa vuorovaikutustilanteissa • toimii rakentavasti ja edistää toiminnallaan ryhmän vuorovaikutusta yhteistyö- ja ryhmätyötilanteissa • perustelee mielipiteitään ja väitteitään monipuolisesti tilanteeseen sopivalla tavalla • käyttää tilanteen mukaan luontevasti yleiskieltä, alan käsitteistöä ja tekstilajeja esitellessään omaan alaansa liittyviä ilmiöitä ja suuntaa viestinsä kohderyhmän mukaisesti • osoittaa toiminnallaan ymmärtävänsä kielen ja vuorovaikutustaitojen merkityksen omalla alallaan, työelämässä ja yhteiskunnassa • kehittää vuorovaikutustaitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija tulkitsee erilaisia tekstejä sekä hankkii ja arvioi tietoja eri lähteistä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• tunnistaa omalla alalla ja työelämässä käytettyjä tekstilajeja ja medioita • tekee päätelmiä tekstien merkityksistä pääosin itsenäisesti • hakee tietoa oman alansa kannalta keskeisistä tietolähteistä ja yksinkertaisissa tiedonhankinnan tehtävissä hyödyntää monilukutaitoaan

	• tekee joitakin muistiinpanoja ja tiivistää muutamia ydinasioita kuullun, luetun ja nähdyn pohjalta • arvioi tietolähteiden ja tiedon luotettavuutta pääosin itsenäisesti • hyödyntää hankkimaansa tietoa • noudattaa tekijänoikeuksia pääosin itsenäisesti • arvioi tekstien tulkinnan taitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• tunnistaa omalla alalla ja työelämässä käytettyjä tekstilajeja ja medioita monipuolisesti • tulkitsee erilaisten tekstien keskeiset tavoitteet ja olennaiset merkitykset • hakee tietoa oman alansa kannalta monipuolisista tietolähteistä monilukutaitoaan hyödyntäen • tekee muistiinpanoja ja tiivistää ydinasioita kuullun, luetun ja nähdyn pohjalta • arvioi tietolähteiden ja tiedon luotettavuutta • hyödyntää hankkimaansa tietoa johdonmukaisesti ja sujuvasti • noudattaa tekijänoikeuksia asianmukaisesti • arvioi tekstien tulkinnan taitojaan realistisesti siten, että tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• tuntee omalla alalla ja työelämässä käytetyt tekstilajit ja mediat monipuolisesti ja arvioi niiden käyttöä • tulkitsee erilaisten tekstien tavoitteita monipuolisesti ja arvioi tekstien sisältöä ja ilmaisua • hakee tietoa monipuolisista ja aiheen kannalta olennaisista tietolähteistä sujuvasti monilukutaitoaan hyödyntäen • tekee itsenäisesti muistiinpanoja ja tiivistää ydinasiat kuullun, luetun ja nähdyn pohjalta • arvioi asiantuntevasti tietolähteiden ja tiedon luotettavuutta • hyödyntää hankkimaansa tietoa monipuolisesti ja sujuvasti • noudattaa tekijänoikeuksia ja viittaa luontevasti käyttämiinsä lähteisiin • kehittää tekstien tulkinnan taitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija tuottaa erilaisia tekstejä ja ilmaisee tunteita, ajatuksia, mielipiteitä ja käsitteitä omalla äidinkielellään.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• asettaa ilmaisulleen tavoitteita ja suuntaa ilmaisuaan tavoitteiden mukaisesti • tuottaa puhuttuja, kirjoitettuja tai audiovisuaalisia tekstejä hyödyntäen tieto- ja viestintäteknologiaa sekä monilukutaitoaan • hallitsee osittain kirjoitetun kielen käytänteet • tuottaa omalla alalla ja työelämässä tarvittavia tyypillisiä tekstejä • tuottaa tilanteeseen sopivaa puhekieltä • arvioi tekstien tuottamisen ja ilmaisun taitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• asettaa ilmaisulleen tavoitteita ja viestii tavoitteiden suuntaisesti • tuottaa puhuttuja, kirjoitettuja tai audiovisuaalisia tekstejä hyödyntäen tieto- ja viestintäteknologiaa sekä monilukutaitoaan ja arvioi eri vaihtoehtojen tarkoituksenmukaisuutta • hallitsee pääosin kirjoitetun kielen käytänteet

	• tuottaa oman alan ja työelämän tekstikäytänteiden mukaisia tekstejä • kohdentaa puhutut tekstit kohderyhmän mukaisesti ja ilmaisee itseään selkeästi • arvioi tekstin tuottamisen taitoaan realistisesti tunnistaen vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• asettaa ilmaisulleen tavoitteita, viestii tavoitteiden suuntaisesti ja arvioi viestintänsä vaikuttavuutta • tuottaa puhuttuja, kirjoitettuja tai audiovisuaalisia tekstejä hyödyntäen monipuolisesti tieto- ja viestintätekniologiaa sekä monilukutaitoaan ja arvioi eri vaihtoehtojen tarkoituksenmukaisuutta • hallitsee sujuvasti kirjoitetun kielen käytänteet ja muokkaa tuottamiensa tekstien ilmaisua ja rakennetta • tuottaa sujuvasti oman alan ja työelämän tekstikäytänteiden mukaisia tekstejä • käyttää tilanteen edellyttämää selkeää puhekieltä vuorovaikutteisesti ja taitaa huolitellun yleiskielen • kehittää tekstien tuottamisen taitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija osaa

- kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan omassa äidinkielessä
- kehittää esiintymis- ja ryhmätaitojaan
- tulkita ja tuottaa erilaisia äidinkiellisiä tekstejä
- tuntee kielen ja kirjallisuuden muotoja ja merkityksiä.

Arviointi

Opiskelija kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan omassa äidinkielessä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• ilmaisee asiallisesti mielipiteensä ja perustelee ne vakuuttavasti • ottaa vuorovaikutuksessa toisen näkemykset huomioon • osoittaa tuntevansa sanattoman viestinnän merkityksen ja sen vaikutuksia sanoman vastaanottoon • arvioi viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• toimii kohteliaasti ja joustavasti vuorovaikutustilanteissa erilaisissa ympäristöissä • ottaa viestinnässään huomioon vastaanottajan, tilanteen ja alansa vaatimukset • ottaa huomioon sanattoman viestinnän vaikutuksia omassa ilmaisussaan • arvioi viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan realistisesti tunnistamalla vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• ylläpitää puhuessaan vuorovaikutusta, havainnollistaa puheenvuoroaan ja rakentaa sen sisällön loogiseksi

	• ottaa viestinnässään huomioon vastaanottajan, tilanteen ja alan vaatimukset ja viestii rakentavasti myös ristiriita- ja ongelmatilanteissa • soveltaa sanattoman viestinnän sääntöjä vuorovaikutuksessaan ja vertailee kulttuurisia merkityksiä • kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.
--	--

Opiskelija kehittää esiintymis- ja ryhmätyötaitojaan.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• esittää sekä spontaanin että valmistellun puheenvuoron tai puhe-esityksen itselleen tutusta aiheesta • toimii ryhmätyötilanteissa yhteistyöhakuisesti osana ryhmää • toimii työelämän kokous- ja neuvottelukäytäntöjen mukaisesti, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta • arvioi esiintymis- ja ryhmätyötaitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• esittää sekä spontaanin että valmistellun esityksen, havainnollistaa esitystään ja rakentaa sen sisällön loogiseksi • vie ryhmän työskentelyä eteenpäin aktiivisesti ja arvostaa muiden näkökantoja • noudattaa työelämän kokous- ja neuvottelukäytäntöjä • arvioi esiintymis- ja ryhmätyötaitojaan realistisesti siten, että tunnistaa vahvuuksia ja kehittämiskohteita
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• esittää sekä spontaanin että itsenäisesti valmistellun esityksen myös haasteellisissa tilanteissa, havainnollistaa esitystään ja rakentaa sen sisällön loogiseksi • tunnistaa oman toimintansa vaikutukset ryhmän toimintaan ja kannustaa ryhmän muita jäseniä toimimaan • hallitsee joustavasti kokous- ja neuvottelukäytännöt • arvioi ja kehittää esiintymis- ja ryhmätyötaitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija tulkitsee ja tuottaa erilaisia äidinkiellisiä tekstejä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• tutustuu eri tekstilajeihin • tuntee tekstilajien tilanteenmukaisen käytön vaatimuksia • tuottaa ja tulkitsee ohjatusti tekstejä yksin ja yhdessä muiden kanssa • antaa ja vastaanottaa ohjatusti rakentavaa palautetta tuotetuista teksteistä • arvioi taitoaan tulkita ja tuottaa tekstejä saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• tutustuu eri tekstilajeihin ja analysoi tekstilajien ilmaisutapoja kriittisesti • tuottaa ja tulkitsee tekstejä yksin ja yhdessä muiden kanssa • muokkaa tuottamiaan tekstejä palautteen pohjalta • antaa ja vastaanottaa rakentavaa palautetta tuotetusta tekstistä • arvioi taitoaan tulkita ja tuottaa tekstejä realistisesti tunnistamalla vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan

Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- tutustuu eri tekstilajeihin ja analysoi tekstilajien ilmaisutapoja kriittisesti ja monipuolisesti - tuottaa ja tulkitsee monipuolisesti tekstejä yksin ja yhdessä muiden kanssa - antaa rakentavaa ja monipuolista palautetta tuotetuista teksteistä ja vastaanottaa palautetta - muokkaa tuottamiaan tekstejä ja kehittää kirjoitustaitoaan palautteen pohjalta - kehittää taitoaan tulkita ja tuottaa tekstejä palautteen ja itsearviointin pohjalta.

Opiskelija tuntee kielen ja kirjallisuuden muotoja ja merkityksiä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- tiedostaa kielellisen, kulttuurisen ja identiteettien moninaisuuden merkityksen - tutustuu kirjallisuuden eri lajeihin ja muihin taidemuotoihin - lukee kaunokirjallisia tekstejä - tekee havaintoja omasta lukemisestaan
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- ottaa huomioon kielellisen, kulttuurisen ja identiteettien moninaisuuden omassa vuorovaikutuksessaan - tutustuu monipuolisesti kirjallisuuden eri lajeihin ja muihin taidemuotoihin - lukee kaunokirjallisuutta sekä tulkitsee ja arvioi kaunokirjallisuutta ja muita taideteoksia - arvioi omaa lukemistaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- soveltaa monipuolisesti kielelliseen, kulttuuriseen ja identiteettien moninaisuuteen liittyvää osaamistaan - osoittaa tuntevansa monipuolisesti kirjallisuuden eri lajeja ja muita taidemuotoja - hankkii monipuolisia lukukokemuksia sekä analysoi ja arvioi kaunokirjallisuutta ja muita taideteoksia - arvioi ja kehittää omaa lukemistaan.

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, suomi viittomakielisille

Pakolliset osaamistavoitteet, 4 osp

Opiskelija osaa

- viestiä erilaisissa vuorovaikutustilanteissa suomen kielellä
- hankkia ja tulkita tietoa viestintänsä perusteeksi
- ilmaista käsitteitä, ajatuksia, tunteita, faktoja ja mielipiteitä suomen kielellä.

Arviointi

Opiskelija viestii erilaisissa vuorovaikutustilanteissa suomen kielellä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	toimii tutuissa viestintäympäristöissä tilanteeseen sopivalla tavalla

	• käyttää ammatillista suomen kieltä sekä muita kielellisiä valmiuksiaan toimiessaan tutuissa kieliympäristöissä, esimerkiksi kuulevien kanssa, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta • tiedostaa suomen kielen taidon merkityksen omalla alallaan
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• toimii erilaisissa viestintätilanteissa vuorovaikutteisesti ja asiallisesti • käyttää ammatillista suomen kieltä sekä muita kielellisiä valmiuksiaan toimiessaan vaihtelevissa kieliympäristöissä, esimerkiksi kuulevien kanssa, ja osallistuu vuorovaikutustilanteisiin • ymmärtää suomen kielen merkityksen omalla alalla ja yhteiskunnassa
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• on viestinnässään luontevasti vuorovaikutteinen ja vakuuttava • viestii ryhmätilanteissa aktiivisesti ja rakentavasti • käyttää ammatillista suomen kieltä sekä muita kielellisiä valmiuksiaan ja osallistuu aktiivisesti erilaisiin multimodaalisiin vuorovaikutustilanteisiin • arvioi suomen kielen merkitystä omalla alalla ja laajemmin yhteiskunnassa sekä yksilön että työelämän kannalta.

Opiskelija hankkii ja tulkitsee tietoa viestintänsä perusteeksi.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• ymmärtää yleisluontoisten ja alan keskeisten tekstien päätarkoituksen • hakee tietoa ammattialansa kannalta keskeisistä tietolähteistä suomen kielellä osittain itsenäisesti • tekee päätelmiä eri tietolähteiden luotettavuudesta • hyödyntää hankkimaansa tietoa viestinnässään noudattaen tekijänoikeuksia osittain itsenäisesti
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• ymmärtää yleisluontoisten ja ammattitaidon kannalta keskeisten tekstien päätarkoituksen ja vertailee kirjakielistä, yleiskielistä ja arkikielistä tekstiä • hakee tietoa ammattialansa kannalta monipuolisista tietolähteistä suomen kielellä • arvioi tiedon ja tietolähteiden luotettavuutta • hyödyntää hankkimaansa tietoa tulkinnan ja oman ilmaisunsa apuna • noudattaa tekijänoikeuksia asianmukaisesti
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• ymmärtää sujuvasti sekä yleisluontoisia että alaan liittyviä tekstejä • hakee tietoa monipuolisista ja aiheen kannalta olennaisista tietolähteistä suomen kielellä • arvioi tiedon ja tietolähteen luotettavuutta asiantuntevasti • hyödyntää hankkimaansa tietoa sujuvasti tulkinnan ja oman ilmaisunsa apuna • noudattaa tekijänoikeuksia ja viittaa luontevasti käyttämiinsä lähteisiin.

Opiskelija ilmaisee käsitteitä, ajatuksia, tunteita, faktoja ja mielipiteitä suomen kielellä.

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- asettaa viestinnälleen tavoitteita ja kykenee joiltakin osin suuntamaan viestintäänsä tavoitteiden mukaisesti - hyödyntää viestinnässään erilaisia viestintävälineitä ja medioita - kirjoittaa ammattitaidon kannalta keskeisiä tekstejä ja käyttää ymmärrettävää kieltä, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta - tuottaa mallin mukaisia asiakirjoja ja tuottaa ammatissa tarvittavia tavanomaisia tekstejä - arvioi suomen kielen taitoaan ja lukutaitoaan saamansa palautteen pohjalta ja kuvailee, miten voisi kehittää osaamistaan
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- asettaa viestinnälleen tavoitteita ja ilmaisee itseään tavoitteiden suuntaisesti - käyttää viestinnässään erilaisia viestintävälineitä ja medioita, arvioi viestintävälineiden käytössä eri vaihtoehtojen tarkoituksenmukaisuutta - kirjoittaa ammattitaidon kannalta keskeisiä tekstejä suomen kielen oikeinkirjoituksen perussääntöjen mukaisesti - laatii asiakirjat asianmukaisesti ja tuottaa ammatin kannalta keskeisiä tekstejä alansa tekstikäytänteiden mukaisesti - arvioi suomen kielen ilmaisutaitoaan, kielenkäyttöään ja lukutaitoaan realistisesti siten, että tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- asettaa viestinnälleen tavoitteita, viestii tavoitteiden suuntaisesti ja arvioi viestintänsä vaikuttavuutta - käyttää viestinnässään eri viestintävälineitä ja medioita monipuolisesti edistään viestinnällisiä tavoitteitaan - kirjoittaa sujuvasti ymmärrettävää ja selvää suomen kielen yleiskieltä oikeinkirjoituksen perussääntöjen mukaisesti - laatii asiakirjat asianmukaisesti ja kykenee myös soveltamaan asiakirjamalleja - arvioi omaa suomen kielen ilmaisutaitoaan, kielenkäyttöään ja lukutaitoaan realistisesti siten, että tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan - kehittää taitojaan palautteen pohjalta.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija osaa

- kehittää suomen kielen viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan
- tulkita erilaisia tekstilajeja sekä tuntee kirjallisuutta
- kehittää suomenkielisten ammatillisten tekstien tuottamistaan
- arvioida kielellisen ja kulttuurisen identiteetin merkitystä ja vertailla eri modaliteettien, kuten viitotun ja puhutun tai kirjoitetun kielen ilmaisukeinoja.

Arviointi

Opiskelija kehittää suomen kielen viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	ilmaisee mielipiteensä ja perustelee ne vakuuttavasti tutuissa viestintätilanteissa tilanteeseen sopivalla tavalla

	• toimii yhteistyökykyisesti työtehtävissä tarvittaessa apuvälineitä käyttäen
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• saa viestiessään kontaktin yleisönsä ja rakentaa puheenvuoronsa niin, että sitä on helppo seurata • toimii yhteistyökykyisesti tiimin jäsenenä ja välittää viestejä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• ylläpitää vuorovaikutusta, havainnollistaa esitystään ja rakentaa sen sisällön loogiseksi • viestii ammattimaisesti ja vastuuntuntoisesti multimodaalisessa vuorovaikutusympäristössä (sekä kuulevien että kuurojen kanssa).

Opiskelija tulkitsee erilaisia tekstilajeja sekä tuntee kirjallisuutta.

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• käyttää mallin mukaan eri tekstilajeja ja tuntee niiden ympäristöjen vaatimuksia, missä tekstejä käytetään • tutustuu kirjallisuuden eri lajeihin ja saa lukukokemuksia
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• noudattaa tekstilajiin kuuluvia vaatimuksia oikein niissä ympäristöissä, joissa tekstit esiintyvät • arvioi lukemiaan kirjoja
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• toimii kielenkäytön perusnormien mukaisesti ja selittää kirjoitettuja tekstejä viittomakielellä • hankkii monipuolisia lukukokemuksia ja arvioi kirjallisuuden merkitystä.

Opiskelija kehittää suomenkielisten ammatillisten tekstien tuottamistaan.

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• tuottaa ammatillisia tekstejä ja käyttää asianmukaista kieltä
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• tuottaa ammatillisia tekstejä ja ottaa niissä huomioon työelämän vaatimukset
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• tuottaa sujuvaa ja ymmärrettävää ammatillista tekstiä sekä kehittää taitojaan palautteen pohjalta.

Opiskelija arvioi kielellisen ja kulttuurisen identiteetin merkitystä ja vertailee eri modaliteettien, kuten viitotun ja puhutun tai kirjoitetun kielen ilmaisukeinoja.

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• ymmärtää eri kielimodaliteettien keskeisiä piirteitä ja ominaisuuksia • arvioi kirjoitetun kielen merkitystä viittomakielisille ammatin harjoittamisen kannalta
Tyydyttävä 2	

Hyvä 3	- tarkastelee erilaisia viestinnän ja kielenkäytön ilmaisutapoja kriittisesti - arvioi kirjoitetun kielen asemaa suhteessa viittomakieleen yhteiskunnassa ja työelämässä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- vertailee ja tekee havaintoja eri kielten ja eri modaliteettien tyypillisistä rakenteista - vertailee monikielisuuden ja multimodaalisuuden merkitystä ja asemaa yhteiskunnassa sekä työelämässä ja yksilön näkökulmasta.

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, suomi toisena kielenä

Pakolliset osaamistavoitteet, 4 osp

Opiskelija osaa

- toimia tarkoituksenmukaisesti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa
- tulkita erilaisia tekstejä sekä hankkia ja arvioida tietoja eri lähteistä
- tuottaa erilaisia tekstejä ja ilmaista tunteita, ajatuksia, mielipiteitä ja käsitteitä.

Arviointi

Opiskelija toimii tarkoituksenmukaisesti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- ymmärtää jossain määrin oman alansa puhetilanteiden viestintää - pyrkii viestimään vuorovaikutustilanteessa tilanteen mukaisella tavalla - pyrkii ilmaisemaan mielipiteitä - pyrkii käyttämään yleiskieltä esitellessään alaansa liittyvän ilmiön tai asian - tunnistaa kielen ja vuorovaikutustaitojen merkityksen omalla alallaan ja työelämässä - arvioi vuorovaikutustaitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- ymmärtää oman alansa tyypillisiin puhetilanteisiin liittyvää viestintää - viestii tavanomaisissa vuorovaikutustilanteissa melko sujuvasti - ilmaisee mielipiteitään asiallisesti - käyttää yleiskieltä ja jossain määrin alan käsitteistöä ja tekstilajeja esitellessään omaan alaansa liittyviä ilmiöitä tai asioita - ymmärtää kielen ja vuorovaikutustaitojen merkityksen omalla alalla ja yhteiskunnassa - arvioi vuorovaikutustaitojaan realistisesti tunnistamalla vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- ymmärtää monipuolisesti oman alansa puhetilanteisiin liittyvää viestintää - viestii erilaisissa vuorovaikutustilanteissa melko sujuvasti - ilmaisee näkemyksiään ja väitteitään ja pyrkii perustelemaan niitä

	• käyttää yleiskieltä sekä alan käsitteistöä ja tekstilajeja esitellessään omaan alaansa liittyviä ilmiöitä tai asioita • osoittaa toiminnallaan ymmärtävänsä kielen ja vuorovaikutustaitojen merkityksen omalla alalla ja yhteiskunnassa sekä yksilön että työelämän kannalta • kehittää vuorovaikutustaitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.
--	---

Opiskelija tulkitsee erilaisia tekstejä sekä hankkii ja arvioi tietoja eri lähteistä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• tunnistaa tavallisimmat omalla alallaan ja työelämässä käytetyt tekstilajit ja mediat pääosin itsenäisesti • hakee tietoa oman alansa tietolähteistä ja arvioi tietolähteiden luotettavuutta pääosin itsenäisesti • tekee joitakin muistiinpanoja ja pyrkii tiivistämään ydinasioita kuullun, luetun ja nähdyn pohjalta • hyödyntää monilukutaitoaan pääosin itsenäisesti • ymmärtää ammattitaidon kannalta keskeisten tekstien pääasialliset sisällöt • hyödyntää hankkimaansa tietoa tekstien tulkinnassa pääosin itsenäisesti • noudattaa tekijänoikeuksia pääosin itsenäisesti • arvioi tekstien tulkinnan taitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• tunnistaa keskeiset omalla alallaan ja työelämässä käytetyt tekstilajit ja mediat • hakee tietoa ammattialansa kannalta monipuolisista tietolähteistä ja arvioi tietolähteiden luotettavuutta • tekee muistiinpanoja ja tiivistää ydinasioita kuullun, luetun ja nähdyn pohjalta • hyödyntää monilukutaitoaan • ymmärtää ammattitaidon kannalta keskeisten tekstien sisällön ja tarkoituksen • hyödyntää hankkimaansa tietoa tekstien tulkinnassa • noudattaa tekijänoikeuksia asianmukaisesti • arvioi tekstien tulkinnan taitojaan realistisesti tunnistamalla vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• tunnistaa omalla alallaan ja työelämässä käytetyt tekstilajit ja mediat ja arvioi niiden käyttöä • hakee tietoa monipuolisista ja aiheen kannalta olennaisista tietolähteistä ja arvioi tietolähteen luotettavuutta asiantuntevasti • tekee itsenäisesti muistiinpanot ja tiivistää keskeiset ydinasiat kuullun, luetun ja nähdyn pohjalta • hyödyntää monilukutaitoaan monipuolisesti • tulkitsee tekstien merkityksiä ja tavoitteita sekä arvioi tiedon luotettavuutta • hyödyntää hankkimaansa tietoa monipuolisesti tekstien tulkinnassa • noudattaa tekijänoikeuksia ja viittaa luontevasti käyttämiinsä lähteisiin • kehittää tekstien tulkinnan taitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija tuottaa tekstejä eri muodoissaan ja ilmaisee tunteita, ajatuksia, mielipiteitä ja käsitteitä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- asettaa ilmaisulleen tavoitteita ja pyrkii suuntamaan ilmaisuaan tavoitteiden mukaisesti - tuottaa puhuttuja, kirjoitettuja tai audiovisuaalisia tekstejä pääosin itsenäisesti hyödyntäen tieto- ja viestintäteknologiaa sekä monilukutaitoaan - tunnistaa kirjoitetun kielen käytänteitä - tuottaa omalla alalla ja työelämässä tarvittavia tyypillisiä tekstejä - ilmaisee itseään ymmärrettävästi tavanomaisissa puhetilanteissa - arvioi tekstien tuottamisen taitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- asettaa ilmaisulleen tavoitteita ja pääosin ilmaisee itseään tavoitteiden suuntaisesti - tuottaa puhuttuja, kirjoitettuja tai audiovisuaalisia tekstejä hyödyntäen tieto- ja viestintäteknologiaa sekä monilukutaitoaan - pyrkii käyttämään kirjoitetun kielen käytänteitä - laatii tyypillisiä tekstejä alansa tekstikäytänteiden mukaisesti - ilmaisee itseään ymmärrettävästi puhetilanteissa - arvioi tekstin tuottamisen taitoaan realistisesti tunnistamalla vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- asettaa ilmaisulleen tavoitteita ja ilmaisee itseään tavoitteiden suuntaisesti - tuottaa puhuttuja, kirjoitettuja tai audiovisuaalisia tekstejä hyödyntäen tieto- ja viestintäteknologiaa sekä monilukutaitoaan ja pyrkii arvioimaan eri vaihtoehtojen tarkoituksenmukaisuutta - käyttää pääosin kirjoitetun kielen käytänteitä ja muokkaa tuottamiensa tekstien ilmaisua ja rakennetta - tuottaa oman alan ja työelämän tekstikäytänteiden mukaisia tekstejä - käyttää puhekieltä vuorovaikutteisesti - kehittää tekstien tuottamisen taitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija osaa

- kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan
- kehittää omalla alallaan tarvittavaa kielitaitoaan
- tulkita ja tuottaa erilaisia tekstejä
- tuntee kielen ja kirjallisuuden muotoja ja merkityksiä.

Arviointi

Opiskelija kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- ilmaisee mielipiteensä asiallisesti ja pyrkii perustelemaan ne - pyrkii ottamaan viestinnässään toisten näkemykset huomioon

	- havainnoi sanattoman viestinnän merkityksiä ja vaikutuksia sanoman vastaanottoon - arvioi viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- viestii asiallisesti ja joustavasti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa - ottaa viestinnässään huomioon vastaanottajan ja tilanteen - ottaa huomioon sanattoman viestinnän vaikutuksia omassa ilmaisussaan - arvioi viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan realistisesti tunnistamalla vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- viestii erilaisissa vuorovaikutustilanteissa loogisesti ja havainnollisesti - viestii toiset huomioiden myös ristiriita- ja ongelmatilanteissa - osaa tulkita sanattoman viestinnän sääntöjä vuorovaikutuksessaan ja vertailee kulttuurisia merkityksiä - pyrkii kehittämään viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija kehittää omalla alallaan tarvittavaa kielitaitoaan.

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- laajentaa alansa käsitteistön hallintaa ja kielellisiä käytänteitä - esittää valmistellun puheenvuoron tai puhe-esityksen itselleen tutusta aiheesta - toimii pääosin itsenäisesti työelämän kokous- ja neuvottelukäytäntöjen mukaisesti ja pyrkii käyttämään tilannesidonnaisia ilmauksia - arvioi omaan alaansa liittyvää kielitaitoaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- hallitsee alansa keskeisen käsitteistön ja kielelliset käytänteet - esittää valmistellun puheenvuoron tai puhe-esityksen alaansa liittyvästä aiheesta - noudattaa työelämän kokous- ja neuvottelukäytäntöjä ja käyttää tilannesidonnaisia ilmauksia - arvioi omaan alaansa liittyvää kielitaitoa realistisesti tunnistamalla vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- käyttää monipuolisesti alansa käsitteistöä ja kielellisiä käytänteitä - esittää sekä spontaanin että valmistellun, havainnollisen esityksen omaan alaansa liittyvästä aiheesta - noudattaa sujuvasti työelämän kokous- ja neuvottelukäytäntöjä ja käyttää tilannesidonnaisia ilmauksia - kehittää alaansa liittyvää kielitaitoaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija tulkitsee ja tuottaa erilaisia tekstejä.

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	tutustuu eri tekstilajeihin

	- tuntee tekstilajien tilanteenmukaisen käytön vaatimuksia - tuottaa ohjatusti tekstejä yksin ja yhdessä muiden kanssa - antaa ja vastaanottaa ohjatusti rakentavaa palautetta tuotetuista teksteistä - arvioi taitoaan tulkita ja tuottaa tekstejä saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- tutustuu eri tekstilajeihin ja analysoi tekstilajien ilmaisutapoja - tuottaa ja tulkitsee tekstejä yksin ja yhdessä muiden kanssa - muokkaa tuottamiaan tekstejä palautteen pohjalta - antaa ja vastaanottaa palautetta tuotetusta tekstistä - arvioi taitoaan tulkita ja tuottaa tekstejä realistisesti tunnistamalla vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- tutustuu eri tekstilajeihin ja analysoi tekstilajien ilmaisutapoja monipuolisesti - tuottaa ja tulkitsee monipuolisesti tekstejä yksin ja yhdessä muiden kanssa - antaa rakentavaa palautetta tuotetuista teksteistä ja vastaanottaa palautetta - muokkaa tuottamiaan tekstejä ja kehittää kirjoitustaitoaan palautteen pohjalta - kehittää taitoaan tulkita ja tuottaa tekstejä palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija tuntee kielen ja kirjallisuuden muotoja ja merkityksiä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- tunnistaa kielellisen, kulttuurisen ja identiteettien moninaisuuden vuorovaikutuksessa - tunnistaa kielen keskeisiä rakenteita, rekistereitä ja tyylejä - tutustuu kirjallisuuden eri lajeihin - tekee havaintoja omasta lukemisestaan
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- tiedostaa kielellisen, kulttuurisen ja identiteettien moninaisuuden merkityksen omassa vuorovaikutuksessaan - tunnistaa monipuolisesti kielen rakenteita, rekistereitä ja tyylejä - lukee kirjallisuuden eri lajeja - arvioi omaa lukemistaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- soveltaa kielelliseen, kulttuuriseen ja identiteettien moninaisuuteen liittyvää osaamistaan vuorovaikutuksessa - tunnistaa monipuolisesti kielen rakenteita, rekistereitä ja tyylejä ja ymmärtää kielellisten valintojen vaikutuksen teksteihin - lukee kirjallisuuden eri lajeja ja analysoi lukemaansa - arvioi ja kehittää omaa lukemistaan.

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, romani

Pakolliset osaamistavoitteet, 4 osp

Opiskelija osaa

- toimia tarkoituksenmukaisesti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa romanikielellä
- tulkita erilaisia tekstejä sekä hankkia ja arvioida tietoja eri lähteistä

- tuottaa erilaisia tekstejä ja ilmaista tunteita, ajatuksia, mielipiteitä ja käsitteitä romanikielellä.

Arviointi

Opiskelija toimii tarkoituksenmukaisesti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa romanikielellä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• viestii vuorovaikutustilanteessa tilanteen mukaisella tavalla • ilmaisee asiallisesti mielipiteitään yhteistyö- ja ryhmätilanteissa • käyttää tilanteen mukaan yleiskieltä esitellessään omaan alaansa liittyvän ilmiön tai asian • ymmärtää kielen ja vuorovaikutustaitojen merkityksen omalla alallaan ja työelämässä • arvioi vuorovaikutustaitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• viestii sujuvasti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa • vie keskustelua yhteistyö- ja ryhmätilanteissa tavoitteellisesti eteenpäin • perustelee mielipiteensä ja väitteensä • käyttää tilanteen mukaan luontevasti yleiskieltä, alan käsitteistöä ja tekstilajeja esitellessään omaan alaansa liittyviä ilmiöitä tai asioita • osoittaa toiminnallaan ymmärtävänsä kielen ja vuorovaikutustaitojen merkityksen omalla alallaan ja työelämässä • arvioi vuorovaikutustaitojaan realistisesti tunnistamalla vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• viestii vakuuttavasti myös vaativissa vuorovaikutustilanteissa • toimii rakentavasti ja edistää toiminnallaan ryhmän vuorovaikutusta yhteistyö- ja ryhmätyötilanteissa • perustelee mielipiteitään ja väitteitään monipuolisesti tilanteeseen sopivalla tavalla • käyttää tilanteen mukaan luontevasti yleiskieltä, alan käsitteistöä ja tekstilajeja esitellessään omaan alaansa liittyviä ilmiöitä ja suuntaa viestinsä kohderyhmän mukaisesti • osoittaa toiminnallaan ymmärtävänsä kielen ja vuorovaikutustaitojen merkityksen omalla alallaan, työelämässä ja yhteiskunnassa • kehittää vuorovaikutustaitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija tulkitsee erilaisia tekstejä sekä hankkii ja arvioi tietoja eri lähteistä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• tunnistaa omalla alalla ja työelämässä käytettyjä tekstilajeja ja medioita • tekee päätelmiä tekstien merkityksistä pääosin itsenäisesti • hakee tietoa oman alansa kannalta keskeisistä tietolähteistä ja yksinkertaisissa tiedonhankinnan tehtävissä hyödyntää monilukutaitoaan • tekee joitakin muistiinpanoja ja tiivistää muutamia ydinasioita kuullun, luetun ja nähdyn pohjalta • arvioi tietolähteiden ja tiedon luotettavuutta pääosin itsenäisesti • hyödyntää hankkimaansa tietoa

	• noudattaa tekijänoikeuksia pääosin itsenäisesti • arvioi tekstien tulkinnan taitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• tunnistaa omalla alalla ja työelämässä käytettyjä tekstilajeja ja medioita monipuolisesti • tulkitsee erilaisten tekstien keskeiset tavoitteet ja olennaiset merkitykset • hakee tietoa oman alansa kannalta monipuolisista tietolähteistä monilukutaitoaan hyödyntäen • tekee muistiinpanoja ja tiivistää ydinasioita kuullun, luetun ja nähdyn pohjalta • arvioi tietolähteiden ja tiedon luotettavuutta • hyödyntää hankkimaansa tietoa johdonmukaisesti ja sujuvasti • noudattaa tekijänoikeuksia asianmukaisesti • arvioi tekstien tulkinnan taitojaan realistisesti siten, että tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• tuntee omalla alalla ja työelämässä käytetyt tekstilajit ja mediat monipuolisesti ja arvioi niiden käyttöä • tulkitsee erilaisten tekstien tavoitteita monipuolisesti ja arvioi tekstien sisältöä ja ilmaisua • hakee tietoa monipuolisista ja aiheen kannalta olennaisista tietolähteistä sujuvasti monilukutaitoaan hyödyntäen • tekee itsenäisesti muistiinpanoja ja tiivistää ydinasiat kuullun, luetun ja nähdyn pohjalta • arvioi asiantuntevasti tietolähteiden ja tiedon luotettavuutta • hyödyntää hankkimaansa tietoa monipuolisesti ja sujuvasti • noudattaa tekijänoikeuksia ja viittaa luontevasti käyttämiinsä lähteisiin • kehittää tekstien tulkinnan taitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija tuottaa erilaisia tekstejä ja ilmaisee tunteita, ajatuksia, mielipiteitä ja käsitteitä romanikielellä.

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• asettaa ilmaisulleen tavoitteita ja suuntaa ilmaisuaan tavoitteiden mukaisesti • tuottaa puhuttuja, kirjoitettuja tai audiovisuaalisia tekstejä hyödyntäen tieto- ja viestintäteknologiaa sekä monilukutaitoaan • hallitsee osittain kirjoitetun kielen käytänteet • tuottaa omalla alalla ja työelämässä tarvittavia tyypillisiä tekstejä • tuottaa tilanteeseen sopivaa puhekieltä • arvioi tekstien tuottamisen ja ilmaisun taitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• asettaa ilmaisulleen tavoitteita ja viestii tavoitteiden suuntaisesti • tuottaa puhuttuja, kirjoitettuja tai audiovisuaalisia tekstejä hyödyntäen tieto- ja viestintäteknologiaa sekä monilukutaitoaan ja arvioi eri vaihtoehtojen tarkoituksenmukaisuutta • hallitsee pääosin kirjoitetun kielen käytänteet • tuottaa oman alan ja työelämän tekstikäytänteiden mukaisia tekstejä • kohdentaa puhutut tekstit kohderyhmän mukaisesti ja ilmaisee itseään selkeästi

	arvioi tekstin tuottamisen taitoaan realistisesti tunnistaen vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- asettaa ilmaisulleen tavoitteita, viestii tavoitteiden suuntaisesti ja arvioi viestintänsä vaikuttavuutta - tuottaa puhuttuja, kirjoitettuja tai audiovisuaalisia tekstejä hyödyntäen monipuolisesti tieto- ja viestintätekniologiaa sekä monilukutaitoaan ja arvioi eri vaihtoehtojen tarkoituksenmukaisuutta - hallitsee sujuvasti kirjoitetun kielen käytänteet ja muokkaa tuottamiensa tekstien ilmaisua ja rakennetta - tuottaa sujuvasti oman alan ja työelämän tekstikäytänteiden mukaisia tekstejä - käyttää tilanteen edellyttämää selkeää puhekieltä vuorovaikutteisesti ja taitaa huolitellun yleiskielen - kehittää tekstin tuottamisen taitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija osaa

- kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan romanikielessä
- kehittää esiintymis- ja ryhmätaitojaan
- tulkita ja tuottaa erilaisia romanikielisiä tekstejä
- tuntee kielen ja kirjallisuuden muotoja ja merkityksiä.

Arviointi

Opiskelija kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan romanikielessä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- ilmaisee asiallisesti mielipiteensä ja perustelee ne vakuuttavasti - ottaa vuorovaikutuksessa toisen näkemykset huomioon - osoittaa tuntevansa sanattoman viestinnän merkityksen ja sen vaikutuksia sanoman vastaanottoon - arvioi viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- toimii kohteliaasti ja joustavasti vuorovaikutustilanteissa erilaisissa ympäristöissä - ottaa viestinnässään huomioon vastaanottajan, tilanteen ja alansa vaatimukset - ottaa huomioon sanattoman viestinnän vaikutuksia omassa ilmaisussaan - arvioi viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan realistisesti tunnistamalla vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- ylläpitää puhuessaan vuorovaikutusta, havainnollistaa puheenvuoroaan ja rakentaa sen sisällön loogiseksi - ottaa viestinnässään huomioon vastaanottajan, tilanteen ja alan vaatimukset ja viestii rakentavasti myös ristiriita- ja ongelmatilanteissa - soveltaa sanattoman viestinnän sääntöjä vuorovaikutuksessaan ja vertailee kulttuurisia merkityksiä

	kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.
--	--

Opiskelija kehittää esiintymis- ja ryhmätyötaitojaan.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- esittää sekä spontaanin että valmistellun puheenvuoron tai puhe-esityksen itselleen tutusta aiheesta - toimii ryhmätyötilanteissa yhteistyöhakuisesti osana ryhmää - toimii työelämän kokous- ja neuvottelukäytäntöjen mukaisesti, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta - arvioi esiintymis- ja ryhmätyötaitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- esittää sekä spontaanin että valmistellun esityksen, havainnollistaa esitystään ja rakentaa sen sisällön loogiseksi - vie ryhmän työskentelyä eteenpäin aktiivisesti ja arvostaa muiden näkökantoja - noudattaa työelämän kokous- ja neuvottelukäytäntöjä - arvioi esiintymis- ja ryhmätyötaitojaan realistisesti siten, että tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- esittää sekä spontaanin että itsenäisesti valmistellun esityksen myös haasteellisissa tilanteissa, havainnollistaa esitystään ja rakentaa sen sisällön loogiseksi - tunnistaa oman toimintansa vaikutukset ryhmän toimintaan ja kannustaa ryhmän muita jäseniä toimimaan - hallitsee joustavasti kokous- ja neuvottelukäytännöt - arvioi ja kehittää esiintymis- ja ryhmätyötaitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija tulkitsee ja tuottaa erilaisia romanikielisiä tekstejä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- tutustuu eri tekstilajeihin - tuntee tekstilajien tilanteenmukaisen käytön vaatimuksia - tuottaa ja tulkitsee ohjatusti tekstejä yksin ja yhdessä muiden kanssa - antaa ja vastaanottaa ohjatusti rakentavaa palautetta tuotetuista teksteistä - arvioi taitoaan tulkita ja tuottaa tekstejä saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- tutustuu eri tekstilajeihin ja analysoi tekstilajien ilmaisutapoja kriittisesti - tuottaa ja tulkitsee tekstejä yksin ja yhdessä muiden kanssa - muokkaa tuottamiaan tekstejä palautteen pohjalta - antaa ja vastaanottaa rakentavaa palautetta tuotetusta tekstistä - arvioi taitoaan tulkita ja tuottaa tekstejä realistisesti tunnistamalla vahvuuksia ja kehittämiskohteita
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	tutustuu eri tekstilajeihin ja analysoi tekstilajien ilmaisutapoja kriittisesti ja monipuolisesti

	• tuottaa ja tulkitsee monipuolisesti tekstejä yksin ja yhdessä muiden kanssa • antaa rakentavaa ja monipuolista palautetta tuotetuista teksteistä ja vastaanottaa palautetta • muokkaa tuottamiaan tekstejä ja kehittää kirjoitustaitoaan palautteen pohjalta • kehittää taitoaan tulkita ja tuottaa tekstejä palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.
--	--

Opiskelija tuntee kielen ja kirjallisuuden muotoja ja merkityksiä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• tiedostaa kielellisen, kulttuurisen ja identiteettien moninaisuuden merkityksen • tutustuu kirjallisuuden eri lajeihin ja muihin taidemuotoihin • lukee kaunokirjallisia tekstejä • tekee havaintoja omasta lukemisestaan
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• ottaa huomioon kielellisen, kulttuurisen ja identiteettien moninaisuuden omassa vuorovaikutuksessaan • tutustuu monipuolisesti kirjallisuuden eri lajeihin ja muihin taidemuotoihin • lukee kaunokirjallisuutta sekä tulkitsee ja arvioi kaunokirjallisuutta ja muita taideteoksia • arvioi omaa lukemistaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• soveltaa monipuolisesti kielelliseen, kulttuuriseen ja identiteettien moninaisuuteen liittyvää osaamistaan • osoittaa tuntevansa monipuolisesti kirjallisuuden eri lajeja ja muita taidemuotoja • hankkii monipuolisia lukukokemuksia sekä analysoi ja arvioi kaunokirjallisuutta ja muita taideteoksia • arvioi ja kehittää omaa lukemistaan.

Viestintä ja vuorovaikutus toisella kotimaisella kielellä, ruotsi

Pakolliset osaamistavoitteet, 1 osp

Opiskelija osaa

- käyttää toista kotimaista kieltä työtehtävissään ja työhön liittyvissä vuorovaikutustilanteissa.

Arviointi

Opiskelija käyttää toista kotimaista kieltä työtehtävissään ja työhön liittyvissä vuorovaikutustilanteissa.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• ymmärtää suppeiden omaan työhön ja työturvallisuuteen liittyvien tekstien ja viestien sisällön • kertoo suullisesti ja kirjallisesti lyhyesti itsestään ja tutuista asioista omassa työssään ja selviytyy tuttuihin aiheisiin liittyvistä vuorovaikutustilanteista
Tyydyttävä 2	

Hyvä 3	- tulkitsee työhön liittyviä suppeita tekstejä, kuten työ- ja turvallisuusohjeita, sekä tuottaa lyhyitä viestejä käyttäen alan ammattisanastoa - selviytyy rutiininomaisista päivittäiseen elämään liittyvistä puhetilanteista, jos puhekumppani puhuu hitaasti ja käyttää selkeää kieltä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- tulkitsee erityyppisiä työhön liittyviä tekstejä ja tuottaa ammatillisia viestejä, ohjeita tai tilauksia - viestii tavanomaisimmissa viestintätilanteissa sekä kasvotusten että digitaalisesti ja tarvittaessa pyytää tarkennusta tai selvennystä.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija osaa

- käyttää toista kotimaista kieltä alaan liittyvissä vuorovaikutustilanteissa ja työtehtävissä
- selviytyä arkipäivän tilanteissa toisella kotimaisella kielellä
- kirjoittaa työhönsä liittyviä suppeita tekstejä
- hyödyntää kielenkäytössä erilaisia tietolähteitä
- ymmärtää molempien kansalliskielten ja kulttuurien merkityksen kulttuurisesti moninaisessa Suomessa.

Arviointi

Opiskelija käyttää toista kotimaista kieltä alaan liittyvissä vuorovaikutustilanteissa ja työtehtävissä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	selviytyy alan vuorovaikutustilanteissa hyödyntäen erilaisia apukeinoja
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	käyttää kieltä melko luontevasti alan vuorovaikutustilanteissa
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- selviytyy hyvin alan vuorovaikutustilanteissa ja viestii kohteliaasti - käyttää keskustelussa kielelle ja kulttuurille ominaisia ilmaisuja.

Opiskelija selviytyy arkipäivän tilanteissa toisella kotimaisella kielellä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	käyttää keskustelussa tuttua sanastoa ja saa selvää hitaahkosta puheesta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	selviytyy jokapäiväiseen elämään liittyvistä tilanteista toisella kotimaisella kielellä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	viestii tilanteeseen sopivalla tavalla ja ottaa vastapuolen reaktion huomioon.

Opiskelija kirjoittaa työhönsä liittyviä suppeita tekstejä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	kirjoittaa työhön liittyviä tekstejä käyttäen yksinkertaisia lauseita
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	kirjoittaa keskeisistä työtehtäviin liittyvistä asioista käyttäen tavallisimpia kielelle ominaisia ilmauksia
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	tuottaa sujuvasti työtehtäviin liittyviä tekstejä käyttäen keskeisintä sanastoa.

Opiskelija hyödyntää kielenkäytössä erilaisia tietolähteitä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	etsii yhdessä muiden kanssa tietoa erilaisista tietolähteistä toisella kotimaisella kielellä
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	hyödyntää toisella kotimaisella kielellä tuotettuja tekstejä ja julkaisuja
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	käyttää joustavasti sähköisiä sanakirjoja ja muuta lähdeaineistoa oman alansa kysymysten selvittämiseen.

Opiskelija ymmärtää molempien kansalliskielten ja kulttuurien merkityksen kulttuurisesti moninaisessa Suomessa.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	on tietoinen ruotsin kielen ja kulttuurin merkityksestä Suomessa
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	ymmärtää ruotsin kielen ja kulttuurin merkityksen pohjoismaisessa yhteistyössä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	tuntee Suomen kansalliskieliin liittyvät oikeudet ja velvoitteet.

Det andra inhemska språket, finska

Pakolliset osaamistavoitteet, 2 osp

Den studerande kan

- använda det finska språket i sin kommunikation på ett interaktivt sätt
- förstå olika slags texter och skriva enklare texter på finska
- kan söka information från olika finskspråkiga källor och använda dem i sin kommunikation
- förstå betydelsen av att kunna finska i arbetslivet.

Arviointi

Den studerande använder det finska språket i sin kommunikation på ett interaktivt sätt.
Den studerande

Tyydyttävä 1	- förstår enkla instruktioner och tilltal på en arbetsplats - gör sig förstådd i interaktionen med kunder eller kollegor - deltar i vardagliga samtal i en finskspråkig arbetsmiljö
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- förstår tydliga instruktioner och samtal i normalt tempo på en arbetsplats - uttrycker sig tydligt och agerar ändamålsenligt i interaktionen med kunder och kollegor - deltar i olika slags diskussioner i en finskspråkig arbetsmiljö
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- förstår även i snabbt tempo olika slags instruktioner och diskussioner på en arbetsplats - uttrycker sig väluttryckt och agerar flexibelt i interaktionen med kunder och kollegor - deltar aktivt i olika slags diskussioner i en finskspråkig arbetsmiljö.

Den studerande förstår olika slags texter och skriver enklare texter på finska.	
Den studerande	
Tyydyttävä 1	- förstår innebörden i olika slags texter - skriver korta texter och gör enkla dokument enligt mall
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- förstår innebörden och det centrala innehållet i olika slags texter - skriver texter och gör ändamålsenliga dokument
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- förstår genomgående innebörden och innehållet i olika slags texter - skriver och bearbetar texter enligt respons och gör självständigt ändamålsenliga dokument.

Den studerande söker information från olika finskspråkiga källor och använder dem i sin kommunikation.	
Den studerande	
Tyydyttävä 1	söker information från enklare källor och använder dem i sin kommunikation.
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	söker information från olika källor och använder dem på ett mångsidigt sätt i sin kommunikation.
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	söker information från olika källor, också svårare, och använder dem på ett flexibelt och kritiskt sätt i sitt arbete.

Den studerande förstår betydelsen av att kunna finska i arbetslivet.	
Den studerande	
Tyydyttävä 1	förstår betydelsen av att kunna finska i arbetslivet och gör sig förstådd i en finskspråkig arbetsmiljö
Tyydyttävä 2	

Hyvä 3	förstår betydelsen av att kunna finska i arbetslivet och arbetar väl i en finskspråkig arbetsmiljö
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	förstår betydelsen av att kunna finska i arbetslivet och deltar aktivt i en finskspråkig arbetsmiljö.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Den studerande kan

- diskutera och argumentera på ett säkert och kreativt sätt
- förstå och skriva arbetslivsrelaterade texter
- känna till sina strategier för språkinläring.

Arviointi

Den studerande diskuterar och argumenterar på ett säkert och kreativt sätt.	
Den studerande	
Tyydyttävä 1	- uttrycker och motiverar sina åsikter och beaktar även andras åsikter i en diskussion - presenterar muntligt ett bekant ämne på ett kreativt sätt
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- uttrycker och motiverar på ett övertygande sätt sina åsikter och beaktar även olika åsikter i en diskussion - muntligt presentera ett ämne på ett förståeligt och kreativt sätt
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- uttrycker och analyserar på ett självkritiskt sätt sina åsikter och kommunicerar på ett konstruktivt sätt i en diskussion - kan muntligt presentera även ett mer krävande ämne på ett logiskt och kreativt sätt.

Den studerande förstår och skriver arbetslivsrelaterade texter.	
Den studerande	
Tyydyttävä 1	- förstår innebörden i en arbetslivsrelaterad text och kan kortfattat återge dess innehåll - skriver korta och enkla yrkesinriktade texter
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- förstår innebörden och det centrala innehållet i en arbetslivsrelaterad text och anknyter informationen till egna erfarenheter - skriver yrkesinriktade texter på ett tydligt sätt
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- förstår både innebörden och budskapet i en arbetslivsrelaterad text och analyserar textens innehåll - skriver väl strukturerade yrkesinriktade texter.

Den studerande känner till sina strategier för språkinläring.	
Den studerande	

Tyydyttävä 1	• är medveten om sin personliga inlärningsstrategi
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• känner till de svaga och starka sidorna i sin inlärningsstrategi
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• prövar nya inlärningsstrategier och inlärningsstilar.

Viestintä ja vuorovaikutus vieraalla kielellä

Pakolliset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija osaa

- käyttää vierasta kieltä erilaisissa vuorovaikutustilanteissa
- hakea tietoa erilaisista vieraskielisistä lähteistä
- toimia monikielisessä ja -kulttuurisessa ympäristössä.

Arviointi

Opiskelija käyttää vierasta kieltä erilaisissa vuorovaikutustilanteissa.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• selviytyy yleensä vuorovaikutustilanteissa kieltä käyttäen ja osoittaa ymmärtävänsä yksinkertaista, hidastempoista puhetta • kertoo itsestään ja tehtävistään vastaamalla hänelle esitettyihin kysymyksiin ennakoitavissa olevissa ja tutuissa tilanteissa • tuottaa vuorovaikutuksessa tarvittavia lyhyitä viestejä ja tekstejä • tulkitsee oikein toimintaansa koskevaa tavallista sanastoa, viestejä ja ohjeita • pyrkii arvioimaan ja kehittämään kielitaitoaan
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• selviytyy yleensä vuorovaikutustilanteissa kieltä käyttäen ja osoittaa ymmärtävänsä tavanomaista, normaalitempoista puhetta • kertoo itsestään ja tehtävistään siten, että tulee ymmärretyksi, ja osallistuu keskusteluun, mikäli keskustelukumppani puhuu selkeästi • tuottaa vuorovaikutuksessa tarvittavia viestejä ja tekstejä • tulkitsee oikein ja noudattaa toimintaansa ja sen kohteita koskevia tekstejä ja ohjeita sekä tekee tarkentavia kysymyksiä • arvioi ja kehittää kielitaitoaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• toimii vuorovaikutustilanteissa luontevasti kieltä käyttäen ja osoittaa ymmärtävänsä tavanomaista, normaalitempoista puhetta • kertoo tutuissa tilanteissa toiminnastaan ja siihen liittyvistä normeista ja tavoista sekä hankkii kysymällä toimintaansa liittyviä lisäohjeita • tuottaa sujuvasti tavanomaisia viestejä ja tekstejä sekä täyttää erilaisia asiakirjoja • tulkitsee oikein toimintaansa ja sen kohteita koskevia tekstejä, ohjeita ja saamaansa palautetta • arvioi ja kehittää kielitaitoaan monipuolisesti ja oma-aloitteisesti.

Opiskelija hakee tietoa erilaisista vieraskielisistä lähteistä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• hakee vieraskielistä tietoa ohjatusti toimintaansa liittyvistä materiaaleista ja ohjeista • arvioi ja valikoi tietoa ohjatusti tarkoituksenmukaisuuden, luotettavuuden ja ajantasaisuuden kannalta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• hakee monipuolisesti toiminnassaan tarpeellista vieraskielistä tietoa • arvioi ja valikoi tietoa tarkoituksenmukaisuuden, luotettavuuden ja ajantasaisuuden kannalta
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• hakee itsenäisesti ja monipuolisesti toimintaansa liittyvää vieraskielistä tietoa, soveltaa tietojaan ja taitojaan sekä perustelee tiedon valikoimista ja soveltamista koskevat ratkaisunsa • arvioi ja valikoi monipuolisesti ja kriittisesti tietoa tarkoituksenmukaisuuden, luotettavuuden ja ajantasaisuuden kannalta.

Opiskelija toimii monikielisessä ja -kulttuurisessa ympäristössä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• toimii tietoisena opiskelemansa kielen ja sen edustaman kulttuurin merkityksestä • pyrkii kohtaamaan ihmiset tasavertaisesti ja positiivisella asenteella
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• toimii kohdekielellä monikielisessä ja -kulttuurisessa ympäristössä • kohtaa ihmiset tasavertaisesti ja positiivisella asenteella
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• soveltaa vieraan kielen ja kulttuurin tietojaan ja taitojaan joustavasti • kohtaa ihmiset esimerkillisen tasavertaisesti ja positiivisella asenteella.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija osaa

- viestiä vieraalla kielellä työelämän tilanteissa
- toimia aktiivisena kansalaisena vieraskielisissä yhteyksissä.

Arviointi

Opiskelija viestii vieraalla kielellä työelämän tilanteissa.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• kertoo itsestään ja työtehtävistään sekä vastaa hänelle esitettyihin yksinkertaisiin kysymyksiin

	• selviytyy yleiskielisistä vuorovaikutustilanteista, joissa käsitellään myös tavanomaisimpia työtehtäviin liittyviä aiheita • ilmaisee itseään tilanteen vaatimalla tavalla, mutta tarvitsee toisinaan ohjausta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• kertoo ymmärrettävästi itsestään ja alan työtehtävistä, osallistuu keskusteluun sekä hankkii kysymällä työhönsä liittyviä lisäohjeita • selviytyy monenlaisista työhön liittyvistä vuorovaikutustilanteista • ilmaisee itseään tilanteen vaatimalla tavalla
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• kertoo työpaikastaan, työstään ja siihen liittyvistä normeista ja tavoista melko laajaa sanavarastoa käyttäen sekä ottaen lisäksi selvää muiden maiden vastaavista asioista • selviytyy luontevasti työhön liittyvistä vuorovaikutustilanteista, joissa käsitellään vaativampiakin aiheita • ilmaisee itseään joustavasti tilanteen vaatimalla tavalla.

Opiskelija toimii aktiivisena kansalaisena vieraskielisissä yhteyksissä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• tunnistaa, miten vieraalla kielellä voi vaikuttaa eri medioita käyttäen • toimii vieraskielisissä yhteyksissä sovellettavien oikeuksiensa ja velvollisuuksiensa mukaisesti työssä ja arkielämässä yhteiskunnallisen päätöksenteon keskeisimmät periaatteet ymmärtäen • pyrkii ottamaan toiminnassaan huomioon eri kulttuurien keskeisiä piirteitä niitä ymmärtäen
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• käyttää vierasta kieltä vaikuttamiseen eri medioita käyttäen • toimii johdonmukaisesti vieraskielisissä yhteyksissä sovellettavien oikeuksiensa ja velvollisuuksiensa mukaisesti työssä ja arkielämässä yhteiskunnallisen päätöksenteon periaatteet ymmärtäen • ottaa toiminnassaan huomioon eri kulttuurien keskeiset piirteet niitä ymmärtäen
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• käyttää vierasta kieltä vaikuttamiseen argumentoivasti ja eri medioita luovasti käyttäen • toimii johdonmukaisesti ja esimerkillisesti vieraskielisissä yhteyksissä sovellettavien oikeuksiensa ja velvollisuuksiensa mukaisesti työssä ja arkielämässä yhteiskunnallisen päätöksenteon periaatteet laajasti ymmärtäen • ottaa toiminnassaan monipuolisesti huomioon eri kulttuurit niitä ymmärtäen.

Toiminta digitaalisessa ympäristössä

Pakolliset osaamistavoitteet, 2 osp

Opiskelija osaa

- käyttää yleisimpiä tieto- ja viestintätekniisiä laitteita ja tekee niihin liittyviä valintoja
- käyttää digitaalisia palveluita ja sovelluksia.

Opiskelija käyttää tieto- ja viestintätekniisiä laitteita ja tekee niihin liittyviä valintoja.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• valitsee tarkoituksenmukaiset laitteet käyttökohteen mukaisesti osittain ohjatusti • käyttää yleisimpiä tieto- ja viestintätekniisiä laitteita kansalaistaitojen edellyttämällä tavalla osittain ohjatusti
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• valitsee tarkoituksenmukaiset laitteet käyttökohteen mukaisesti • käyttää yleisimpiä tieto- ja viestintätekniisiä laitteita kansalaistaitojen edellyttämällä tavalla
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• valitsee tarkoituksenmukaiset laitteet eri käyttökohteiden mukaisesti • käyttää sujuvasti ja monipuolisesti yleisimpiä tieto- ja viestintätekniisiä laitteita kansalaistaitojen edellyttämällä tavalla.

Opiskelija käyttää digitaalisia palveluja ja sovelluksia.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• hankkii tietoa tarkoituksenmukaisista digitaalisista palveluista ja sovelluksista osittain ohjatusti • käyttää digitaalisia palveluja ja sovelluksia työtehtävissään osittain ohjatusti • käyttää ja jakaa digitaalisia sisältöjä noudattaen tekijänoikeuksia osittain ohjatusti • noudattaa tietoturvaan ja tietosuojaan liittyvää ohjeistusta • ymmärtää oman verkkoidentiteetin muodostamisen ja suojaamisen periaatteet
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• hankkii tietoa tarkoituksenmukaisista digitaalisista palveluista ja sovelluksista • käyttää digitaalisia palveluja ja sovelluksia työtehtävissään • käyttää ja jakaa digitaalisia sisältöjä noudattaen tekijänoikeuksia • noudattaa tietoturvaan ja tietosuojaan liittyvää ohjeistusta • ymmärtää oman verkkoidentiteetin muodostamisen ja suojaamisen periaatteet
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• hankkii järjestelmällisesti tietoa tarkoituksenmukaisista digitaalisista palveluista ja sovelluksista • käyttää digitaalisia palveluja ja sovelluksia työtehtävissään sujuvasti ja monipuolisesti • käyttää ja jakaa monipuolisia digitaalisia sisältöjä noudattaen tekijänoikeuksia • noudattaa tietoturvaan ja tietosuojaan liittyvää ohjeistusta järjestelmällisesti • ymmärtää oman verkkoidentiteetin muodostamisen ja suojaamisen periaatteet.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija osaa

- hyödyntää erilaisia digitaalisia ympäristöjä ja sovelluksia työtehtävissään
- tuottaa ja jakaa digitaalista aineistoa ammattiinsa liittyvissä verkostoissa.

Arviointi

Opiskelija hyödyntää erilaisia digitaalisia ympäristöjä ja sovelluksia työtehtävissään.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• toimii digitaalisissa ympäristöissä ja verkostoissa osittain ohjatusti • hyödyntää sovelluksia ammatillisissa verkostoissa toimiessaan tarviten ajoittain ohjausta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• toimii digitaalisissa ympäristöissä ja verkostoissa • hyödyntää sovelluksia ammatillisissa verkostoissa toimiessaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• toimii digitaalisissa ympäristöissä ja verkostoissa • hyödyntää monipuolisesti sovelluksia ammatillisissa verkostoissa toimiessaan.

Opiskelija tuottaa ja jakaa digitaalista aineistoa ammattiinsa liittyvissä verkostoissa.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• tuottaa digitaalista aineistoa ammatillisissa verkostoissa osittain ohjatusti • jakaa aineistoja työryhmän sisäisesti ja noudattaa tekijänoikeusohjeistusta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• tuottaa digitaalista aineistoa ammatillisissa verkostoissa • jakaa aineistoja ja noudattaa tekijänoikeusohjeistusta
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• tuottaa monipuolista digitaalista aineistoa ammatillisissa verkostoissa • jakaa aineistoja ja noudattaa järjestelmällisesti tekijänoikeusohjeistusta.

Taide ja luova ilmaisu

Pakolliset osaamistavoitteet, 1 osp

Opiskelija osaa

- tunnistaa kulttuurien ja taiteen merkityksen hyvinvoinnille
- ilmaista itseään taiteen ja luovan ilmaisun keinoin
- ilmaista itseään luovasti kirjoittamalla ja hyödyntää kuvitteellisia tekstejä.

Arviointi

Opiskelija tunnistaa kulttuurien ja taiteen merkityksen hyvinvoinnille.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- tunnistaa kulttuurien ja taiteen muotoja työssään - tunnistaa esimerkkejä paikallisesta, kansallisesta ja eurooppalaisesta kulttuurista ja taiteesta ohjatusti - havainnoi taiteen ja kulttuurin vaikutuksia hyvinvoinnille
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- hyödyntää kulttuurien ja taiteen eri muotoja työssään - tunnistaa esimerkkejä paikallisesta, kansallisesta ja eurooppalaisesta kulttuurista ja taiteesta - tunnistaa taiteen ja kulttuurin vaikutuksia hyvinvoinnille
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- hyödyntää monipuolisesti kulttuurin ja taiteen muotoja monipuolisesti työssään - tunnistaa monipuolisia esimerkkejä paikallisesta, kansallisesta ja eurooppalaisesta kulttuurista ja taiteesta - tunnistaa monipuolisesti taiteen ja kulttuurin vaikutuksia hyvinvoinnille.

Opiskelija ilmaisee itseään taiteen ja luovan ilmaisun keinoin.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- kehittää omaa luovaa ilmaisuaan osittain ohjatusti - ilmaisee itseään taiteen ja luovan ilmaisun keinoin itsenäisesti tai yhteistyössä muiden kanssa osittain ohjatusti
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- kehittää omaa luovaa ilmaisuaan - ilmaisee itseään taiteen ja luovan ilmaisun keinoin itsenäisesti tai yhteistyössä muiden kanssa
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- kehittää tavoitteellisesti omaa luovaa ilmaisuaan - ilmaisee itseään monipuolisesti taiteen ja luovan ilmaisun keinoin itsenäisesti tai yhteistyössä muiden kanssa.

Opiskelija ilmaisee itseään luovasti kirjoittamalla ja hyödyntää kuvitteellisia tekstejä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- kokeilee luovaa kirjoittamista - hyödyntää kirjoittaessaan kuvitteellisia tekstejä - tunnistaa kaunokirjallisuudesta esimerkkejä työnsä tueksi
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- kokeilee luovan kirjoittamisen erilaisia tapoja - hyödyntää kirjoittaessaan erilaisia kuvitteellisia tekstejä - käyttää kaunokirjallisuutta työnsä tukena
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- kokeilee luovan kirjoittamisen monipuolisia tapoja - hyödyntää kirjoittaessaan monipuolisia kuvitteellisia tekstejä - käyttää monipuolista kaunokirjallisuutta työnsä tukena.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija osaa

- havainnoida ja kerätä tietoa kulttuuriympäristöstä ja sen ilmiöistä
- suunnitella ja kokeilla teoksen, tuotteen tai palvelun toteuttamista luovan ilmaisun keinoin.

Arviointi

Opiskelija havainnoi ja kerää tietoa kulttuuriympäristöstä ja sen ilmiöistä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• havainnoi kulttuuriympäristöään yhdessä muiden kanssa • kerää tietoa kulttuuriympäristönsä ilmiöistä työskentelynsä tueksi
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• havainnoi kulttuuriympäristöään • kerää tietoa kulttuuriympäristönsä ilmiöistä valitsemastaan näkökulmasta työskentelynsä tueksi
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• havainnoi monipuolisesti kulttuuriympäristöään • kerää tietoa kulttuuriympäristönsä ilmiöistä valitsemistaan näkökulmista työskentelynsä tueksi.

Opiskelija suunnittelee ja kokeilee teoksen, tuotteen tai palvelun toteuttamista luovan ilmaisun keinoin.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• suunnittelee pienimuotoisen teoksen, tuotteen tai palvelun käyttäen luovan ilmaisun keinoja • kokeilee pienimuotoisen teoksen, tuotteen tai palvelun toteuttamista luovan ilmaisun keinoin
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• suunnittelee teoksen, tuotteen tai palvelun käyttäen luovan ilmaisun keinoja • kokeilee teoksen, tuotteen tai palvelun toteuttamista luovan ilmaisun keinoin
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• suunnittelee teoksen, tuotteen tai palvelun käyttäen monipuolisesti luovan ilmaisun keinoja • kokeilee teoksen, tuotteen tai palvelun toteuttamista monipuolisesti luovan ilmaisun keinoin.

2.37. Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen, 6 osp (400013)

Matematiikka ja matematiikan soveltaminen

Pakolliset osaamistavoitteet, 4 osp

Opiskelija osaa

- tehdä laskutoimituksia ja mittayksiköiden muunnokset ja soveltaa talousmatematiikkaa oman alan ja arkielämän edellyttämässä laajuudessa
- tehdä havaintoja ja päätelmiä kuvioiden ja kappaleiden geometrisista ominaisuuksista
- käyttää loogista päättelykykyä, yhtälöitä ja tarvittavia teknisiä apuvälineitä matemaattisten ongelmien ratkaisemiseen
- arvioida tulosten oikeellisuutta ja suuruusluokkaa sekä käytettyä ratkaisumenetelmää
- arvioida oman alan matemaattista osaamistaan.

Arviointi

Opiskelija tekee laskutoimituksia ja mittayksiköiden muunnokset sekä soveltaa talousmatematiikkaa oman alan ja arkielämän edellyttämässä laajuudessa.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• laskee omaan alaan ja arkielämään liittyvät laskutoimitukset, kuten peruslaskutoimitukset ja prosenttilaskut • toteuttaa mittayksiköiden muunnokset • tekee ohjeiden avulla yksinkertaisia arki- ja työelämään liittyviä talousmatematiikan laskelmia • havaitsee suureiden välisiä riippuvuuksia ja verrannollisuuksia
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• suorittaa sujuvasti oman alan ja arkielämään liittyvät laskutoimitukset, kuten peruslaskutoimitukset ja prosenttilaskut • toteuttaa itsenäisesti mittayksiköiden muunnokset • tekee yksinkertaisia arki- ja työelämään liittyviä talousmatematiikan laskelmia • havaitsee ja tunnistaa suureiden välisiä riippuvuuksia ja verrannollisuuksia
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• soveltaa oman alan ja arkielämään tarvittavia laskutoimituksia, kuten peruslaskutoimituksia ja prosenttilaskuja, sekä arvioi tulosten tarkkuustasoa • toteuttaa itsenäisesti ja sujuvasti mittayksiköiden muunnokset • tekee arki- ja työelämään liittyviä talousmatematiikan laskelmia ja tekee vertailujen pohjalta perusteltuja johtopäätöksiä • ymmärtää suureiden välisen riippuvuuden ja verrannollisuuden.

Opiskelija tekee havaintoja ja päätelmiä kuvioiden ja kappaleiden geometrisista ominaisuuksista.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• laskee tavanomaisimmat pinta-ala- ja tilavuuslaskutoimitukset • ratkaisee käytännön ongelmia geometriaa hyväksi käyttäen tarviten ajoittain ohjausta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• laskee sujuvasti tavanomaisimmat pinta-ala- ja tilavuuslaskutoimitukset • ratkaisee alan käytännön ongelmia geometriaa hyväksi käyttäen
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• soveltaa työtehtäviin pinta-ala- ja tilavuuslaskutoimituksia ja arvioi tuloksia

	ratkaisee oman alan käytännön ongelmia geometriaa hyväksi käyttäen.
--	---

Opiskelija käyttää loogista päättelykykyä, yhtälöitä ja tarvittavia teknisiä apuvälineitä matemaattisten ongelmien ratkaisemiseen.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- ratkaisee omaan alaan liittyviä, keskeisiä matemaattisia ongelmia hyödyntäen peruslaskutoimituksia - käyttää yksinkertaisia matemaattisia yhtälöitä yksinkertaisten matemaattisten ongelmien ratkaisemiseen tarvitteiden ajoittain ohjausta - käyttää laskinta ja muita teknisiä apuvälineitä, kuten matemaattisia ohjelmistoja, työtehtäviin liittyvien matemaattisten perustehtävien ratkaisemiseen - hyödyntää ohjeen mukaan taulukoita ja piirroksia työelämän tehtävien ratkaisemiseen - käsittelee tilastollisia aineistoja ja tulkitsee tunnuslukuja tarvitteiden ajoittain ohjausta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- ratkaisee omaan alaan liittyviä ongelmia matemaattisten menetelmien avulla - käyttää yksinkertaisia matemaattisia yhtälöitä yksinkertaisten matemaattisten ongelmien ratkaisemiseen - käyttää sujuvasti laskinta ja muita apuvälineitä, kuten matemaattisia ohjelmistoja, ammattialaan liittyvien ongelmien ratkaisemiseen - hyödyntää taulukoita ja piirroksia työelämän tehtävien ratkaisemiseen - käsittelee itsenäisesti tilastollisia aineistoja ja tulkitsee tunnuslukuja
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- soveltaa matemaattisia menetelmiä omaan alaan liittyvien ongelmien asetteluun ja ratkaisemiseen sekä arvioi tulosten luotettavuutta ja tarkkuustasoa - käyttää matemaattisia yhtälöitä matemaattisten ongelmien ratkaisemiseen - hyödyntää monipuolisesti ja tehokkaasti laskimen ja muiden apuvälineiden, kuten matemaattisten ohjelmistojen, ominaisuuksia ammattialaan liittyvien ongelmien ratkaisemiseen - hyödyntää taulukoita, piirroksia ja muuta tilastollisesti tuotettua materiaalia työelämän matemaattisten ongelmien ratkaisemiseen - käsittelee itsenäisesti ja sujuvasti tilastollisia aineistoja ja tulkitsee tunnuslukuja.

Opiskelija arvioi tulosten oikeellisuutta ja suuruusluokkaa sekä käytettyä ratkaisumenetelmää.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- tarkistaa tulosten oikeellisuuden ja niiden suuruusluokan - arvioi käytetyn ratkaisumenetelmän käyttökelpoisuutta tarvitteiden ajoittain ohjausta
Tyydyttävä 2	

Hyvä 3	- tarkistaa tulosten oikeellisuuden ja niiden suuruusluokan sekä tunnistaa mahdollisia virhelähteitä - arvioi johdonmukaisesti käytetyn ratkaisumenetelmän käyttökelpoisuutta
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- tarkistaa tulosten oikeellisuuden ja suuruusluokan mahdolliset virhelähteet huomioiden - arvioi johdonmukaisesti käytetyn ratkaisumenetelmän käyttökelpoisuutta ja arvioi mahdollisia muita ratkaisumenetelmiä tulosten aikaansaamiseksi.

Opiskelija arvioi oman alan matemaattista osaamistaan.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	tunnistaa oman alan kannalta merkitykselliset matemaattiset vahvuutensa ja kehittämiskohteensa perustellusti
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	tunnistaa oman alan kannalta merkitykselliset matemaattiset vahvuutensa ja kehittämiskohteensa perustellusti ja johdonmukaisesti
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	tunnistaa oman alan kannalta merkitykselliset matemaattiset vahvuutensa ja kehittämiskohteensa perustellusti ja johdonmukaisesti sekä esittää matemaattisen osaamisen kehittämistapoja.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija osaa

- ratkaista omaan alaan liittyviä matemaattisia ongelmia päättelämällä, yhtälöillä ja kuvaajien avulla
- hankkia, ryhmitellä ja tulkita matemaattista tietoa
- tuottaa tilastoaineistosta informaatiota, tulkita graafisia esityksiä ja laskea todennäköisyyksiä
- arvioida matemaattisten ratkaisujen oikeellisuutta ja tuloksen suuruusluokkaa
- soveltaa arki- ja työelämässä tarvittavaa talousmatematiikkaa
- arvioida matemaattista osaamistaan.

Arviointi

Opiskelija ratkaisee omaan alaan liittyviä matemaattisia ongelmia päättelämällä, yhtälöillä ja kuvaajien avulla.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- ratkaisee omaan alaan liittyviä matemaattisia ongelmia päättelämällä tarviton ajoittain ohjausta - käyttää yksinkertaisia matemaattisia yhtälöitä omaan alaan liittyvien matemaattisten ongelmien ratkaisemisessa - hyödyntää ohjeen mukaan taulukoita ja piirroksia alakohtaisissa tehtävissä
Tyydyttävä 2	

Hyvä 3	• ratkaisee omaan alaan liittyviä matemaattisia ongelmia pääättelemällä • ratkaisee tavanomaisia arkielämään ja omaan alaan liittyviä ongelmia matemaattisesti • hyödyntää yhtälöitä, taulukoita ja piirroksia alakohtaisissa tehtävissä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• ratkaisee itsenäisesti ja johdonmukaisesti omaan alaan liittyviä matemaattisia ongelmia pääättelemällä • mallintaa ja ratkaisee arkielämään ja omaan alaan liittyviä ongelmia matemaattisesti • hyödyntää yhtälöitä, taulukoita ja piirroksia alakohtaisissa tehtävissä arvioiden niiden käytettävyyttä.

Opiskelija hankkii, ryhmittelee ja tulkitsee matemaattista tietoa.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• tunnistaa omaan alaan liittyvää keskeistä matemaattista tietoa • kerää ja ryhmittelee graafista ja taulukoitua tietoa eri lähteistä
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• tunnistaa ja vertailee omaan alaan liittyvää matemaattista tietoa tarpeen mukaan käyttäen lähteenä tilastoja, taulukoita ja graafisia esityksiä • kerää, ryhmittelee ja analysoi graafista ja taulukoitua tietoa eri lähteistä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• tunnistaa, arvioi ja tekee johtopäätöksiä omaan alaan liittyvästä matemaattisesta tiedosta • kerää tietoa monipuolisesti soveltaen ja käyttäen tiedonlähteenä tilastoja, taulukoita ja graafisia esityksiä ja ryhmittelee niiden pohjalta tietoa erilaisiin tarpeisiin.

Opiskelija tuottaa tilastoaineistosta informaatiota, tulkitsee graafisia esityksiä ja laskee todennäköisyyksiä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• tuottaa ohjattuna tilastoaineistosta keskeisimpiä tunnuslukuja • ymmärtää todennäköisyyslaskennan merkityksen työssään ja laskee yksinkertaisia todennäköisyyksiä
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• tuottaa alaan liittyvästä tilastoaineistosta keskeisimpiä tunnuslukuja • ymmärtää todennäköisyyslaskennan merkityksen työssään ja laskee todennäköisyyksiä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• tuottaa itsenäisesti alaan liittyvästä tilastoaineistosta keskeisimpiä tunnuslukuja • ymmärtää todennäköisyyslaskennan merkityksen työssään ja laskee itsenäisesti todennäköisyyksiä.

Opiskelija arvioi matemaattisten ratkaisujen oikeellisuutta ja tuloksen suuruusluokkaa.

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• varmistaa yksinkertaisten matemaattisten ratkaisujen oikeellisuuden ja hahmottaa tuloksen suuruusluokan
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• varmistaa matemaattisten ratkaisujen oikeellisuuden ja päättelee tuloksen suuruusluokan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• varmistaa monivaiheisten matemaattisten ratkaisujen oikeellisuuden ja päättelee tuloksen suuruusluokan.

Opiskelija soveltaa arki- ja työelämässä tarvittavaa talousmatematiikkaa.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• tekee yksinkertaisia kustannus- ja kannattavuusvertailuja
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• tekee kustannus- ja kannattavuusvertailuja ja tekee vertailujen pohjalta johtopäätöksiä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• tekee monivaiheisia kustannus- ja kannattavuusvertailuja ja tekee vertailujen pohjalta perusteltuja johtopäätöksiä.

Opiskelija arvioi matemaattista osaamistaan.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• tunnistaa omat vahvuutensa ja kehittämiskohteensa matemaattisessa osaamisessaan perustellusti
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• tunnistaa ja arvioi omia vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan matemaattisessa osaamisessaan perustellusti ja johdonmukaisesti
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• tunnistaa ja arvioi omaa matemaattista osaamistaan perustellusti ja johdonmukaisesti sekä esittää matemaattisen osaamisen kehittämistapoja.

Fysikaaliset ja kemialliset ilmiöt ja niiden soveltaminen

Pakolliset osaamistavoitteet, 2 osp

Opiskelija osaa

- tunnistaa keskeiset fysiikan käsitteet ja soveltaa niitä arki- ja työelämässä
- huomioida kemialliset aineet ja niiden ominaisuudet työssään
- arvioida oman alan fysiikan ja kemian osaamistaan.

Arviointi

Opiskelija tunnistaa keskeiset fysiikan käsitteet ja soveltaa niitä arki- ja työelämässä.	
Opiskelija	

Tyydyttävä 1	• kuvaa tavanomaisia fysiikan ilmiöitä keskeisillä käsitteillä • yhdistää tavanomaiset, fysiikan ilmiöihin liittyvät ominaisuudet ja suureet toisiinsa tarviten ajoittain ohjausta • käyttää fysiikan taitojaan työssään ohjatusti
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• kuvaa ja perustelee fysiikan ilmiöitä keskeisillä käsitteillä • yhdistää tavanomaiset, fysiikan ilmiöihin liittyvät ominaisuudet ja suureet toisiinsa • käyttää fysiikan taitojaan työssään monipuolisesti
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• kuvaa ja perustelee monipuolisesti fysiikan ilmiöitä keskeisillä käsitteillä • yhdistää fysiikan ilmiöihin liittyvät ominaisuudet ja suureet toisiinsa • soveltaa fysiikan taitojaan monipuolisesti työssään.

Opiskelija huomioi kemialliset aineet ja niiden ominaisuudet työssään.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• kuvaa tavanomaisia kemiallisia ilmiöitä keskeisillä käsitteillä • ottaa huomioon työssään käytettävien tavallisimpien kemiallisten aineiden ominaisuudet ja mahdolliset ympäristöriskit • käsittelee kemiallisia aineita niin, ettei vaaranna omaa, muiden eikä ympäristön turvallisuutta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• kuvaa ja perustelee kemiallisia ilmiöitä keskeisillä käsitteillä • ottaa huomioon työssään käytettävien kemiallisten aineiden ominaisuudet ja mahdolliset ympäristöriskit • käsittelee kemiallisia aineita niin, ettei vaaranna omaa, muiden eikä ympäristön turvallisuutta
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• kuvaa ja perustelee monipuolisesti kemiallisia ilmiöitä keskeisillä käsitteillä • ottaa vastuullisesti huomioon työssään käytettävien kemiallisten aineiden ominaisuudet ja mahdolliset ympäristöriskit • käsittelee kemiallisia aineita niin, ettei vaaranna omaa, muiden eikä ympäristön turvallisuutta.

Opiskelija arvioi oman alan fysiikan ja kemian osaamistaan.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• tunnistaa oman alan kannalta merkitykselliset vahvuutensa ja kehittämiskohteensa fysiikassa ja kemiassa perustellusti
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• tunnistaa oman alan kannalta merkitykselliset vahvuutensa ja kehittämiskohteensa fysiikassa ja kemiassa perustellusti ja johdonmukaisesti
Hyvä 4	

Kiitettävä 5	tunnistaa oman alan kannalta merkitykselliset vahvuutensa ja kehittämiskohteensa fysiikassa ja kemiassa perustellusti ja johdonmukaisesti sekä esittää osaamisen kehittämistapoja.
--------------	--

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija osaa

- kuvata ja selittää ilmiöitä fysiikan käsitteiden ja lainalaisuuksien avulla omalla alallaan
- tehdä kokeellisia mittauksia ja havaintoja omaan alaan liittyvistä fysikaalisista ja kemiallisista ilmiöistä
- käsitellä kokeellisia mittaustuloksia ja analysoida havaintoja oman alan fysikaalisista ja kemiallisista ilmiöistä
- arvioida fysiikan ja kemian osaamistaan.

Arviointi

Opiskelija kuvaa ja selittää ilmiöitä fysiikan käsitteiden ja lainalaisuuksien avulla omalla alallaan.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	kuvaa ja selittää lämpöoppiin, mekaniikkaan, aalto-oppiin ja sähköoppiin liittyviä käsitteitä ja lainalaisuuksia työtehtävissään tarviton ajoittain ohjausta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	kuvaa ja selittää johdonmukaisesti lämpöoppiin, mekaniikkaan, aalto-oppiin ja sähköoppiin liittyviä käsitteitä ja lainalaisuuksia työtehtävissään
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	kuvaa ja selittää itsenäisesti lämpöoppiin, mekaniikkaan, aalto-oppiin ja sähköoppiin liittyviä käsitteitä ja lainalaisuuksia työtehtävissään.

Opiskelija tekee kokeellisia mittauksia ja havaintoja omaan alaan liittyvistä fysikaalisista ja kemiallisista ilmiöistä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- laskee pitoisuuksia ja aineiden määriä tarviton ajoittain ohjausta - hankkii tietoa kemikaalien käyttöturvallisuustiedotteista tarviton ajoittain ohjausta - tekee mittauksia ja kokeellisia havaintoja alalle soveltuvia menetelmiä ja välineitä käyttäen, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- laskee pitoisuuksia ja aineiden määriä - hankkii tietoa arkielämään ja omaan alaan liittyvistä kemikaalien käyttöturvallisuustiedotteista - tekee itsenäisesti mittauksia ja kokeellisia havaintoja alalle soveltuvia menetelmiä ja välineitä käyttäen
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- laskee itsenäisesti pitoisuuksia ja aineiden määriä - hankkii tietoa kemikaalien käyttöturvallisuustiedotteista monipuolisia tietolähteitä hyödyntäen

	• suunnittelee ja tekee itsenäisesti mittauksia ja kokeellisia havaintoja alalle soveltuvia menetelmiä ja välineitä käyttäen.
--	---

Opiskelija käsittelee kokeellisia mittaustuloksia ja analysoi havaintoja oman alan fysikaalisista ja kemiallisista ilmiöistä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• esittää keskeiset tulokset taulukoilla ja graafisilla esityksillä • arvioi mittaustulosten luotettavuutta tarviten ajoittain ohjausta • määrittelee mahdollisia virhetekijöitä ja ilmoittaa tuloksen riittävällä tarkkuudella tarviten ajoittain ohjausta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• esittää keskeiset tulokset taulukoilla ja graafisilla esityksillä • arvioi mittaustulosten luotettavuutta johdonmukaisesti • määrittelee mahdollisia virhetekijöitä ja ilmoittaa tuloksen riittävällä tarkkuudella
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• esittää keskeiset tulokset taulukoilla ja graafisilla esityksillä havainnollisesti • arvioi itsenäisesti mittaustulosten luotettavuutta ja tekee niistä johtopäätöksiä • määrittelee mahdollisia virhetekijöitä ja ilmoittaa tuloksen oikealla tarkkuudella.

Opiskelija arvioi fysiikan ja kemian osaamistaan.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• tunnistaa omat vahvuudet ja kehittämiskohteet fysiikan ja matematiikan osaamisessaan perustellusti
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• tunnistaa ja arvioi omia vahvuuksia ja kehittämiskohteita fysiikan ja kemian osaamisessaan perustellusti ja johdonmukaisesti
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• tunnistaa ja arvioi omaa fysiikan ja kemian osaamistaan perustellusti ja johdonmukaisesti sekä esittää osaamisen kehittämistapoja.

2.38. Yhteiskunta- ja työelämäosaaminen, 9 osp (400014)

Yhteiskunnassa ja kansalaisena toimiminen

Pakolliset osaamistavoitteet, 2 osp

Opiskelija osaa

- toimia osana suomalaista yhteiskuntaa
- toimia yhteiskunnan palveluiden käyttäjänä ja kuluttajana
- suunnitella omaa talouttaan ja arvioida siihen liittyviä riskejä.

Opiskelija toimii osana suomalaista yhteiskuntaa.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- noudattaa tasa-arvon ja yhdenvertaisuuden periaatteita - tuntee kansalaisen perusoikeuksia ja velvollisuuksia - selvittää joitain yhteiskunnallisen vaikuttamisen tapoja ja toimii aktiivisena kansalaisena
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- noudattaa tasa-arvon ja yhdenvertaisuuden periaatteita - tuntee kansalaisen perusoikeudet ja velvollisuudet - tuntee erilaisia yhteiskunnallisen vaikuttamisen tapoja ja toimii aktiivisena kansalaisena
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- toimii tasa-arvon ja yhdenvertaisuuden periaatteita noudattaen ja edistään - tuntee hyvin kansalaisen perusoikeudet ja velvollisuudet - tuntee monipuolisesti erilaisia yhteiskunnallisen vaikuttamisen tapoja ja toimii aktiivisena kansalaisena.

Opiskelija toimii yhteiskunnan palveluiden käyttäjänä ja kuluttajana.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- käyttää tarvitsemiaan yhteiskunnallisia palveluja - toimii vastuullisesti tiedostaen oikeutensa ja velvollisuutena kuluttajana - hankkii tarvitsemaansa tietoa kuluttaja-asioissa osittain ohjattuna
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- käyttää tarvitsemiaan yhteiskunnallisia palveluja tarkoituksenmukaisesti - toimii vastuullisesti tiedostaen oikeutensa ja velvollisuutensa kuluttajana - hankkii tarvitsemaansa tietoa kuluttaja-asioissa
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- toimii tiedostavana yhteiskunnallisten palveluiden käyttäjänä - toimii vastuullisesti tiedostaen hyvin oikeutensa ja velvollisuutensa kuluttajana - hankkii aktiivisesti tarvitsemaansa tietoa kuluttaja-asioissa.

Opiskelija suunnittelee omaa talouttaan ja arvioi siihen liittyviä riskejä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- tunnistaa yhteiskuntaan ja omaan taloudelliseen tilanteeseensa keskeisesti vaikuttavia tekijöitä - seuraa tulojaan ja menojaan - suunnittelee hankintoja ja vertailee erilaisia rahoitusvaihtoehtoja - asettaa henkilökohtaisia taloudellisia tavoitteita - ennakoi talouttaan erilaisissa elämäntilanteissa
Tyydyttävä 2	

Hyvä 3	• arvioi omaan taloudelliseen tilanteeseensa keskeisesti vaikuttavia tekijöitä • seuraa tulojaan ja menojaan suunnitelmallisesti • suunnittelee hankintoja ja vertailee erilaisia rahoitusvaihtoehtoja • asettaa henkilökohtaisia taloudellisia tavoitteita sekä seuraa niiden toteutumista • ennakoi talouttaan erilaisissa elämäntilanteissa tunnistuen eri tilanteiden riskitekijöitä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• arvioi ja ennakoi omaan taloudelliseen tilanteeseensa vaikuttavia tekijöitä • seuraa tulojaan ja menojaan suunnitelmallisesti ja järjestelmällisesti • suunnittelee hankintoja ja vertailee erilaisia rahoitusvaihtoehtoja järjestelmällisesti ja monipuolisesti • asettaa henkilökohtaisia taloudellisia tavoitteita, seuraa niiden toteutumista ja tarvittaessa tarkentaa tavoitteitaan • ennakoi talouttaan erilaisissa elämäntilanteissa, toimii suunnitelmallisesti tavoitteiden saavuttamiseksi ja ottaa huomioon eri tilanteiden riskitekijöitä.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija osaa

- osallistua yhteiskunnalliseen vaikuttamiseen
- arvioida alansa merkitystä yhteiskunnassa
- tulkita kansantalouden peruskäsitteitä ja tunnistaa keskeiset toimijat.

Arviointi

Opiskelija osallistuu yhteiskunnalliseen vaikuttamiseen.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• hakee tietoa joistakin yhteiskunnallisista vaikuttamismahdollisuuksista ja seuraa yhteiskunnallista päätöksentekoa • osallistuu yhteiskunnalliseen toimintaan
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• hakee tietoa yhteiskunnallisista vaikuttamismahdollisuuksista ja seuraa yhteiskunnallista päätöksentekoa • osallistuu yhteiskunnalliseen vaikuttamiseen tähtäävään toimintaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• hakee monipuolisesti tietoa yhteiskunnallisista vaikuttamismahdollisuuksista ja seuraa aktiivisesti yhteiskunnallista päätöksentekoa • osallistuu yhteiskunnalliseen vaikuttamiseen tähtäävään toimintaan tavoitteellisesti.

Opiskelija arvioi alansa merkitystä yhteiskunnassa.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• seuraa alan yhteiskunnallista keskustelua

	• arvioi toimialansa merkitystä yhteiskunnassa osittain ohjatusti
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• seuraa ja arvioi alan yhteiskunnallista keskustelua • arvioi toimialansa merkitystä yhteiskunnassa ja tulevaisuuden näkymiä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• seuraa ja arvioi alansa yhteiskunnallista keskustelua osallistuen siihen jollakin tavalla • arvioi ja seuraa monipuolisesti toimialansa merkitystä yhteiskunnassa ja tulevaisuuden näkymiä.

Opiskelija tulkitsee kansantalouden peruskäsitteitä ja tunnistaa keskeiset toimijat.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• seuraa taloutta koskevaa uutisointia • selvittää yhteiskunnallisen ja taloudellisen tilanteen heijastumista oman alan työpaikkoihin ja työllisyyteen • kertoo esimerkkejä kansantalouden peruskäsitteistä ja keskeisistä toimijoista
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• seuraa taloutta koskevaa uutisointia ja ymmärtää talouden merkityksen yhteiskunnassa • ymmärtää yhteiskunnallisen ja taloudellisen tilanteen heijastumista oman alan työpaikkoihin, työllisyyteen ja tulevaisuuteen • tuntee kansantalouden peruskäsitteet ja tunnistaa keskeiset toimijat
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• seuraa aktiivisesti taloutta koskevaa uutisointia ja ymmärtää talouden merkityksen yhteiskunnassa • ymmärtää yhteiskunnallisen ja taloudellisen tilanteen heijastumista oman alan työpaikkoihin ja työllisyyteen ja pohtii monipuolisesti teemaa • tuntee kansantalouden peruskäsitteet ja keskeiset toimijat ja arvioi niiden merkitystä kansantaloudelle.

Työelämässä toimiminen

Pakolliset osaamistavoitteet, 2 osp

Opiskelija osaa

- selvittää alan työmarkkinoiden tilannetta ja alan osaamistarpeita
- solmia työ sopimuksen työnantajan kanssa
- toimia osana työyhteisöä.

Arviointi

Opiskelija selvittää alan työmarkkinoiden tilannetta ja alan osaamistarpeita.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• selvittää alan työmarkkinoiden tilannetta osittain ohjatusti • tuntee työmarkkinajärjestelmän keskeisiä periaatteita

	- tietää esimerkkejä alansa ammatillisista verkostoista - tunnistaa alansa työtehtävissä tarvittavaa osaamista osittain ohjatusti
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- selvittää alan työmarkkinoiden tilannetta - tuntee työmarkkinajärjestelmän keskeiset periaatteet - tietää alansa keskeiset ammatilliset verkostot - tunnistaa alansa eri työtehtävissä tarvittavaa osaamista
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- selvittää monipuolisesti alan työmarkkinoiden tilannetta - tuntee ja ymmärtää työmarkkinajärjestelmän keskeiset periaatteet - tietää alansa ammatilliset verkostot ja osallistuu niiden toimintaan - tunnistaa monipuolisesti eri työtehtävissä tarvittavaa osaamista.

Opiskelija osaa solmia työsopimuksen työnantajan kanssa.

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- perehtyy oman alan työehtoihin ja keskeiseen työlainsäädäntöön osittain ohjattuna - tarkistaa työsopimuksen sisällön yhteistyössä asiantuntijan kanssa
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- perehtyy oman alan työehtoihin ja keskeiseen työlainsäädäntöön - tarkistaa työsopimuksen sisällön käyttäen tarvittaessa asiantuntija-apua
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- perehtyy kattavasti oman alan työehtoihin ja keskeiseen työlainsäädäntöön - tarkistaa työsopimuksen sisällön itsenäisesti ja keskustelee työehdoista työnantajan kanssa.

Opiskelija toimii osana työyhteisöä.

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- noudattaa annettuja työaikoja ja sovittuja toimintatapoja - noudattaa työssään ulkoasuun ja pukeutumiseen liittyviä ohjeita osittain ohjatusti - käyttää työssään tarkoituksenmukaista suojavaatetusta ja noudattaa työturvallisuusohjeita - työskentelee osana monimuotoista ja -kulttuurista työyhteisöä
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- noudattaa annettuja työaikoja ja sovittuja toimintatapoja sekä toimii joustavasti erilaisissa tilanteissa - noudattaa työssään ulkoasuun ja pukeutumiseen liittyviä ohjeita - käyttää työssään tarkoituksenmukaista suojavaatetusta ja noudattaa työturvallisuusohjeita - työskentelee luontevasti osana monimuotoista ja -kulttuurista työyhteisöä
Hyvä 4	

Kiitettävä 5	- noudattaa annettuja työaikoja ja sovittuja toimintatapoja ja toimii joustavasti erilaisissa ja muuttuvissa tilanteissa - noudattaa työssään ulkoasuun ja pukeutumiseen liittyviä ohjeita ottaen huomioon myös erityistilanteet - käyttää ja huolehtii työssään tarkoituksenmukaisesta suojavaatetuksesta ja noudattaa työturvallisuusohjeita - työskentelee luontevasti osana monimuotoista ja -kulttuurista työyhteisöä edistäen yhteisön hyvinvointia.
--------------	---

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija osaa

- toimia työyhteisön jäsenenä
- toimia erilaisissa työelämän vuorovaikutus- ja ryhmätilanteissa
- selvittää oman alansa työtehtäviä kansallisilla ja kansainvälisillä työmarkkinoilla.

Arviointi

Opiskelija toimii työyhteisön jäsenenä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- tunnistaa oman roolinsa työyhteisön jäsenenä osittain ohjattuna - työskentelee pääsääntöisesti työpaikan toimintakulttuurin mukaisesti - noudattaa sovittuja toimintatapoja ja tunnistaa omien toimintatapojensa kehittämiskohteita
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- tunnistaa oman roolinsa työyhteisön jäsenenä - työskentelee työpaikan toimintakulttuurin mukaisesti - noudattaa sovittuja toimintatapoja ja kehittää omia toimintatapojaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- tunnistaa oman ja muiden roolit työyhteisön jäsenenä - työskentelee työpaikan toimintakulttuurin mukaisesti arvioiden sitä ja esittäen kehittämisideoita - noudattaa sovittuja toimintatapoja ja kehittää aktiivisesti omia toimintatapojaan.

Opiskelija toimii erilaisissa työelämän vuorovaikutus- ja ryhmätilanteissa.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- toimii erilaisissa työelämän vuorovaikutustilanteissa - kehittää vuorovaikutustaitojaan saamansa palautteen mukaisesti osittain ohjattuna - toimii ryhmätilanteissa oman työtehtävän ja työpaikan toimintakulttuurin mukaisesti - käyttää tarkoituksenmukaista psykologista tietoa oman ja työyhteisön hyvinvoinnin edistämiseksi osittain ohjatusti
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- toimii rakentavasti erilaisissa työelämän vuorovaikutustilanteissa - kehittää vuorovaikutustaitojaan saamansa palautteen mukaisesti

	• toimii erilaisissa ryhmätilanteissa oman työtehtävän ja työpaikan toimintakulttuurin mukaisesti • käyttää tarkoituksenmukaista psykologista tietoa oman ja työyhteisön hyvinvoinnin edistämiseksi
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• toimii rakentavasti ja joustavasti erilaisissa työelämän vuorovaikutustilanteissa ottaen muut huomioon • kehittää aktiivisesti vuorovaikutustaitojaan saamansa palautteen mukaisesti • toimii luontevasti erilaisissa ryhmätilanteissa oman työtehtävän ja työpaikan toimintakulttuurin mukaisesti • käyttää tarkoituksenmukaista psykologista tietoa oman ja työyhteisön hyvinvoinnin edistämiseksi ja kehittämiseksi.

Opiskelija selvittää oman alansa työtehtäviä kansallisilla ja kansainvälisillä työmarkkinoilla.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• etsii tietoa oman alansa työpaikoista kansallisilla ja kansainvälisillä työmarkkinoilla osittain ohjatusti • löytää itselleen soveltuvia työpaikkoja kansallisilta ja kansainvälisiltä työmarkkinoilta osittain ohjatusti
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• etsii itsenäisesti tietoa oman alansa työpaikoista kansallisilla ja kansainvälisillä työmarkkinoilla • löytää itselleen soveltuvia työpaikkoja kansallisilta ja kansainvälisiltä työmarkkinoilta
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• etsii itsenäisesti ja monipuolisesti tietoa oman alansa työpaikoista kansallisilla ja kansainvälisillä työmarkkinoilla • löytää itselleen soveltuvia työpaikkoja kansallisilta ja kansainvälisiltä työmarkkinoilta.

Opiskelu- ja urasuunnitteluvalmiudet

Pakolliset osaamistavoitteet, 1 osp

Opiskelija osaa

- tunnistaa omia kiinnostuksen kohteitaan, mahdollisuuksiaan ja tuen tarpeitaan
- tehdä tutkintoaan ja uraansa koskevia valintoja
- hankkia tutkinnon suorittamisen aikana tietoa erilaisista jatkokoulutusmahdollisuuksista ja koulutustarjonnasta
- valmistautua tutkinnon suorittamisen aikana työnhakuun ja oman osaamisensa esittelyyn.

Arviointi

Opiskelija tunnistaa omia kiinnostuksen kohteitaan, mahdollisuuksiaan ja tuen tarpeitaan.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• selvittää omia vahvuuksiaan, valmiuksiaan ja kehittämiskohteitaan

	- tunnistaa kiinnostuksensa kohteita ja omia mahdollisuuksiaan ammattialalla tarviten rohkaisua - seuraa satunnaisesti oman oppimisensa edistymistä ja osaamisensa hankkimista - arvioi omaa oppimistaan ja osaamistaan
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- selvittää ja tunnistaa omia vahvuuksiaan, valmiuksiaan ja kehittämiskohteitaan - tunnistaa itsenäisesti kiinnostuksensa kohteita ja omia mahdollisuuksiaan ammattialalla - seuraa oma-aloitteisesti oman oppimisensa edistymistä ja osaamisensa hankkimista tunnistaen mahdollisen tuen tarpeen - arvioi omaa oppimistaan ja osaamistaan säännöllisesti
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- selvittää monipuolisesti ja tunnistaa itsenäisesti omia vahvuuksiaan, valmiuksiaan ja kehittämiskohteitaan - tunnistaa kiinnostuksensa kohteita ja arvioi realistisesti omia mahdollisuuksiaan ammattialalla - ottaa vastuun omasta oppimisestaan ja sen edistämisestä - seuraa sitoutuneesti oman oppimisensa edistymistä ja osaamisensa hankkimista dokumentoimalla ja tunnistaen mahdollisen tuen tarpeen - arvioi omaa oppimistaan ja osaamistaan itsenäisesti sekä tekee tarvittavia muutoksia.

Opiskelija tekee tutkintoaan ja uraansa koskevia valintoja.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- perehtyy itselleen sopiviin uravaihtoehtoihin hyödyntäen tietolähteitä ja sähköisiä ohjauspalveluja - perehtyy oman tutkinnon muodostumiseen, tutkinnossa vaadittaviin suorituksiin ja valinnan mahdollisuuksiin, jotka edistävät omaa työelämää sijoittumista - seuraa tutkinnon suorittamisen edistymistä ohjatusti - tunnistaa ja kokeilee erilaisia oppimisympäristöjä osaamisen hankkimisessa
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- selvittää itselleen sopivia vaihtoehtoja oman urasuunnitelmansa tueksi käyttäen erilaisia tietolähteitä ja sähköisiä ohjauspalveluja - tietää oman tutkinnon muodostumisen, tutkinnossa vaadittavat suoritukset ja valinnan mahdollisuudet, jotka edistävät työelämää sijoittumista ja omaa urasuunnitelmaa - seuraa tutkinnon suorittamisen edistymistä oma-aloitteisesti - käyttää erilaisia oppimisympäristöjä osaamisensa hankkimisessa
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- selvittää monipuolisesti ja itsenäisesti vaihtoehtoja oman urasuunnitelmansa pohjalta käyttäen aktiivisesti erilaisia tietolähteitä ja sähköisiä ohjauspalveluja - tietää oman tutkinnon muodostumisen, tutkinnossa vaadittavat suoritukset ja valinnan mahdollisuudet tehden itsenäisesti uraansa edistäviä valintoja ja päätöksiä - seuraa tutkinnon suorittamisen edistymistä aktiivisesti ja sitoutuneesti

	• käyttää ja valitsee omaa ammatillista kehittymistään tukevia oppimisympäristöjä.
--	--

Opiskelija hankkii tutkinnon suorittamisen aikana tietoa erilaisista jatkokoulutusmahdollisuuksista ja koulutustarjonnasta.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• käyttää jatkokoulutukseen liittyviä tietolähteitä, ohjauspalveluja ja hakujärjestelmiä • hankkii tietoa erilaisista jatkokoulutuksen vaihtoehdoista ja mahdollisuuksista ja suunnittelee omaa urasuunnitelmaansa • perehtyy jatkokoulutuksen pääsyvaatimuksiin, hakumenettelyyn ja valintakriteereihin
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• käyttää sujuvasti jatkokoulutukseen ja tulevaisuuden suunnitteluun liittyviä tietolähteitä, ohjauspalveluja ja hakujärjestelmiä • hankkii monipuolisesti tietoa itselleen sopivista erilaisista jatkokoulutuksen vaihtoehdoista ja tekee urasuunnitelman • perehtyy monipuolisesti jatkokoulutuksen pääsyvaatimuksiin, hakumenettelyyn ja valintakriteereihin
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• käyttää itsenäisesti jatkokoulutukseen ja tulevaisuuden suunnitteluun liittyviä tietolähteitä, ohjauspalveluja ja hakujärjestelmiä • hankkii aktiivisesti tietoa erilaisista jatkokoulutuksen vaihtoehdoista ja hyödyntää tietoa omassa urasuunnitelmassaan • perehtyy aktiivisesti ja oma-aloitteisesti jatkokoulutuksen pääsyvaatimuksiin, hakumenettelyyn ja valintakriteereihin.

Opiskelija valmistautuu tutkinnon suorittamisen aikana työnhakuun ja oman osaamisensa esittelyyn.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• perehtyy erilaisten työpaikkojen tarjoamiin mahdollisuuksiin, työympäristöihin ja uravaihtoehtoihin • tekee omaa osaamistaan esittelevän tuotoksen työnhakua varten ja harjoittelee osaamisensa esittelyä • hakee työpaikkoja tarviten ajoittain ohjausta hakujärjestelmien ja -menetelmien käytössä • päivittää urasuunnitelmaansa työllistymistä varten
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• perehtyy monipuolisesti erilaisten työpaikkojen tarjoamiin mahdollisuuksiin, työympäristöihin ja kartoittaa itselleen sopivia uravaihtoehtoja • tekee omaa osaamistaan esittelevän tuotoksen työnhakua varten ja esittelee osaamistaan kattavasti • hakee työpaikkoja ja käyttää erilaisia hakujärjestelmiä ja -menetelmiä sujuvasti • päivittää omatoimisesti urasuunnitelmaansa työllistymistä varten
Hyvä 4	

Kiitettävä 5	• selvittää systemaattisesti erilaisten työpaikkojen tarjoamat mahdollisuudet, niiden työympäristöt ja realistiset uravaihtoehdot oman suunnitelman pohjalta • tekee persoonallisen ja myyvän omaa osaamistaan esittelevän tuotoksen työnhakua varten ja esittelee osaamistaan innostavasti ja kattavasti • hakee itsenäisesti työpaikkoja ja hyödyntää erilaisia hakujärjestelmiä ja -menetelmiä monipuolisesti ja sujuvasti • päivittää aktiivisesti ja itsenäisesti urasuunnitelmaansa työllistymistä edistään.
--------------	---

Yrittäjyys ja yrittäjämäinen toiminta

Pakolliset osaamistavoitteet, 1 osp

Opiskelija osaa

- toimia yrityksen tavoitteita edistään
- ideoida liikeidean ja arvioida sen toteuttamismahdollisuuksia.

Arviointi

Opiskelija toimii yrityksen tavoitteita edistään.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• tunnistaa yritystoiminnan merkitystä yhteiskunnassa • kuvaa organisaation liiketoimintamallin osittain ohjatusti • toimii taloudellisesti tunnistaen toimintansa merkityksen osana työyhteisöä
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• kuvaa yritystoiminnan merkityksen yhteiskunnassa • kuvaa organisaation liiketoimintamallin • toimii tehtävissään taloudellisesti ja asiakaslähtöisesti tunnistaen toimintansa merkityksen osana työyhteisöä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• kuvaa alansa yritystoiminnan merkitystä yhteiskunnassa ja ennakoii alan tulevia kehitysnäkymiä • kuvaa organisaation liiketoimintamallin itsenäisesti • toimii tehtävissään oma-aloitteisesti, taloudellisesti ja asiakaslähtöisesti tunnistaen työnsä vaikutukset organisaation tulokseen.

Opiskelija ideoi liikeidean ja arvioi sen toteuttamismahdollisuuksia.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• ideoi liikeidean osittain ohjatusti • löytää yrityksen perustamista tukevia palveluita ja tietolähteitä • selvittää liikeidean edellyttämiä taloudellisia resursseja • kuvaa liikeidean toteuttamiseksi tarvittavia verkostoja • arvioi valmiuksiaan toimia yrittäjänä
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• ideoi liikeidean asiakaslähtöisesti • löytää yrityksen perustamista tukevat keskeiset palvelut ja tietolähteet

	• arvioi liikeidean edellyttämiä taloudellisia ja toiminnallisia resursseja • kuvaa liikeidean toteuttamiseksi tarvittavia verkostoja • arvioi valmiuksiaan toimia yrittäjänä ja tunnistaa yritystoiminnan riskejä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• ideoi liikeidean asiakaslähtöisesti ja arvioi sen toimivuutta • löytää yrityksen perustamista tukevia palveluita ja tietolähteitä hyödyntäen eri kanavia • arvioi liikeidean edellyttämien taloudellisten ja toiminnallisten resurssien saatavuuden • kuvaa liikeidean toteuttamiseksi tarvittavia verkostoja ja arvioi yhteistyömahdollisuuksia • arvioi realistisesti valmiuksiaan toimia yrittäjänä tiedostaen yritystoiminnan riskit.

Työkyvyn ja hyvinvoinnin ylläpitäminen

Pakolliset osaamistavoitteet, 2 osp

Opiskelija osaa

- huolehtia terveydestään ja toimintakyvystään
- arvioida toimintaympäristönsä ja toimintansa turvallisuutta ja terveellisyyttä
- edistää liikunnan avulla opiskelu- ja työkykyään sekä hyvinvointiaan
- ehkäistä tapaturmien syntymistä ja antaa ensiapua.

Arviointi

Opiskelija huolehtii terveydestään ja toimintakyvystään.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• etsii osittain ohjattuna tietoa ikäluokkansa terveydestä ja mahdollisuuksista oman terveytensä ja toimintakykynsä edistämiseksi • laatii itselleen toteuttamiskelpoisen suunnitelman oman terveytensä ja hyvinvointinsa edistämiseksi ottaen siinä huomioon mm. liikunnan, ravitsemuksen, palautumisen, unen, mielen hyvinvoinnin, tupakoimattomuuden (sis. kaikki nikotiini tuotteet) ja päihteettömyyden, seksuaaliterveyden sekä ihmissuhteiden merkityksen päivittäisissä toiminnoissa • edistää osittain ohjattuna terveyttään ja hyvinvointiaan suunnitelman mukaisesti ja arvioi tavoitteidensa toteutumista
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• etsii tietoa ikäluokkansa terveydestä ja mahdollisuuksista oman terveytensä ja toimintakykynsä edistämiseksi • laatii itselleen yksilöllisen suunnitelman oman terveytensä ja hyvinvointinsa edistämiseksi ottaen siinä monipuolisesti huomioon liikunnan, ravitsemuksen, palautumisen, unen, mielen hyvinvoinnin, tupakoimattomuuden (sis. kaikki nikotiini tuotteet) ja päihteettömyyden, seksuaaliterveyden sekä ihmissuhteiden merkityksen opiskelu- ja työkyvyn ylläpitämiseksi • edistää terveyttään ja hyvinvointiaan suunnitelman mukaisesti ja arvioi realistisesti oman toimintansa vaikutuksia ja tavoitteidensa toteutumista

Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- etsii monipuolista tietoa ikäluokkansa terveyseroista ja mahdollisuuksista oman terveytensä ja toimintakykynsä edistämiseksi - laatii itselleen tilannekohtaisesti päivitettävän ja monipuolisen suunnitelman terveytensä ja hyvinvointinsa edistämiseksi ottaen siinä huomioon liikunnan, ravitsemuksen, palautumisen, unen, mielen hyvinvoinnin, tupakoimattomuuden (sis. kaikki nikotiinituotteet) ja päihteettömyyden, seksuaaliterveyden ja ihmissuhteiden merkityksen opiskelu- ja työkyvyn ylläpitämiseksi - edistää terveyttään ja hyvinvointiaan aktiivisesti ja arvioi realistisesti suunnitelman toteutumista ja tavoitteiden saavuttamista hyödyntäen arvioinnissa myös muilta saamaansa palautetta.

Opiskelija arvioi toimintaympäristönsä ja toimintansa turvallisuutta ja terveellisyyttä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- toimii sovittujen turvallisuutta ja terveyttä edistävien toimintaohjeiden mukaisesti, yhteistyössä muiden kanssa, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta - ottaa työssään huomioon oman ammatin kuormittavuustekijät ja työkyvyn kehittämisen merkityksen tarvitessa ajoittain ohjausta - selvittää ohjattuna ergonomian vaikutukset työkykyyn
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- toimii sovittujen turvallisuutta ja terveyttä edistävien toimintaohjeiden mukaisesti yhteistyössä muiden kanssa - ottaa työssään huomioon oman ammatin kuormittavuustekijät ja edistää työkykyään - selvittää ergonomian vaikutukset työkykyyn
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- toimii sovittujen turvallisuutta ja terveyttä edistävien toimintaohjeiden mukaisesti yhteistyössä muiden kanssa ja arvioi toimintatapojensa kehittämistarpeita - ottaa työssään monipuolisesti huomioon oman ammatin kuormittavuustekijät ja edistää työkykyään - selvittää ergonomian vaikutukset työkykyyn erilaisissa työympäristöissä.

Opiskelija edistää liikunnan avulla opiskelu- ja työkykyään sekä hyvinvointiaan.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- hakee tietoa liikkumisen tavallisimmista hyödyistä ja vaatimuksista opiskelu- ja työkyvylle sekä ottaa tiedot joiltain osin huomioon terveyttä ja hyvinvointia edistävässä suunnitelmassaan - harjoittaa joiltakin osin opiskelu- ja työkyvyn vaatimia fyysisiä ominaisuuksiaan ja ergonomiataitojaan - liikkuu liikuntatilanteissa ylläpitäen opiskelu- ja työkykyään
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	hakee tietoa liikkumisen hyödyistä ja vaatimuksista terveydelle sekä opiskelu- ja työkyvylle ja ottaa tiedot huomioon terveyttä ja hyvinvointia edistävässä suunnitelmassaan

	• kehittää opiskelu- ja työkyvyn vaatimia fyysisiä ominaisuuksiaan ja ergonomiataitojaan • liikkuu monipuolisesti erilaisissa liikuntatilanteissa ylläpitäen opiskelu- ja työkykyään
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• hakee monipuolisesti tietoa liikkumisen hyödyistä ja vaatimuksista terveydelle sekä opiskelu- ja työkyvylle ja ottaa tiedot huomioon fyysistä toimintakykyä edistävissä suunnitelmassaan huomioiden myös alakohtaiset vaatimukset opiskelu- ja työkyvyn ylläpitoon • kehittää oma-aloitteisesti ja monipuolisesti opiskelu- ja työkyvyn vaatimia fyysisiä ominaisuuksiaan ja ergonomiataitojaan • liikkuu monipuolisesti ja parhaansa yrittäen kaikissa liikuntatilanteissa edistäen opiskelu- ja työkykyään.

Opiskelija ehkäisee tapaturmien syntymistä ja antaa ensiapua.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• ennakoi mahdollisia tapaturmariskejä liikuntatilanteissa • antaa ensiapua tavallisimmissa ensiapua vaativissa tilanteissa, tunnistaa osaamisensa rajat ja hakee lisäapua nopeasti
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• ehkäisee toiminnallaan liikuntatapaturmien syntymistä • antaa ensiapua ja hakee tilanteen niin vaatiessa lisäapua nopeasti
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• toimii huolellisesti ja ehkäisee liikuntatapaturmien syntymistä • antaa ensiapua ja hakee oikea-aikaisesti lisäapua • estää toiminnallaan lisätapaturmien syntymistä.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija osaa

- ylläpitää ja edistää työkykyään ja hyvinvointiaan liikunnan avulla
- edistää oppilaitosyhteisön ja opiskelijoiden hyvinvointia ja osallisuutta.

Arviointi

Opiskelija ylläpitää ja edistää työkykyään ja hyvinvointiaan liikunnan avulla.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• pitää yllä fyysistä toimintakykyään ja osallistuu liikuntatilanteisiin annettujen ohjeiden mukaan ja noudattaa reilun pelin periaatteita • käyttää liikunnan harrastamiseen tarvittavia motorisia perustaitoja • seuraa kuormittumistaan ja työkykyvaatimuksia suhteessa omaan toimintakykyynsä ohjattuna
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• pitää yllä fyysistä toimintakykyään ja osallistuu liikuntatilanteisiin aktiivisesti reilun pelin periaatteita noudattaen

	• soveltaa monipuolisesti liikunnan harrastamiseen tarvittavia motorisia perustaitoja • seuraa itsenäisesti kuormittumistaan ja työkykyvaatimuksia suhteessa omaan toimintakykyynsä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• seuraa, arvioi ja pitää yllä fyysistä toimintakykyään sekä osallistuu liikuntatilanteisiin aktiivisesti edistäen reilun pelin periaatteiden toteutumista • soveltaa monipuolisesti liikunnan harrastamiseen tarvittavia motorisia perustaitoja ja liikunnan lajitaitoja • arvioi perustellusti kuormittumistaan ja työkykyvaatimuksia suhteessa omaan toimintakykyynsä.

Opiskelija edistää oppilaitosyhteisön ja opiskelijoiden hyvinvointia ja osallisuutta.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• toimii opiskelijaryhmän jäsenenä osallisuutta edistävästi ja osallistuu opiskelijoille järjestettyihin liikunta- ja muihin tapahtumiin sekä tilaisuuksiin
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• toimii aktiivisesti opiskelijaryhmän jäsenenä hyvinvointia edistävästi sekä suunnittelee ja osallistuu opiskelijoiden järjestämiin liikunta- ja muihin tapahtumiin sekä tilaisuuksiin
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• toimii aktiivisesti opiskelijaryhmän jäsenenä sekä suunnittelee ja osallistuu opiskelijoiden järjestämiin liikunta- ja muihin tapahtumiin ja tilaisuuksiin hyvinvointia ja osallisuutta edistävästi.

Kestävän kehityksen edistäminen

Pakolliset osaamistavoitteet, 1 osp

Opiskelija osaa

- toimia kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti
- ottaa huomioon elinkaariajattelun periaatteet
- pohtia ratkaisuja eettisistä näkökulmista.

Arviointi

Opiskelija osaa toimia kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• tietää kestävän kehityksen ekologisen, taloudellisen, sosiaalisen ja kulttuurisen kestävyyskeskeiset tavoitteet • ymmärtää luonnonvarojen rajallisuuden ja kestävän käytön merkityksen kansallisesti • tunnistaa keskeiset toimintatavat kestävän kehityksen edistämiseen käyttäen apuna asiantuntijoita
Tyydyttävä 2	

Hyvä 3	- tietää kestävän kehityksen ekologisen, taloudellisen, sosiaalisen ja kulttuurisen kestävyyskeskeiset tavoitteet ja näiden vaikutuksen toisiinsa - ymmärtää luonnonvarojen rajallisuuden ja kestävän käytön merkityksen kansallisesti suhteessa globaaliin toimintaympäristöön tuoden esille esimerkkejä näistä - tunnistaa keskeiset toimintatavat kestävän kehityksen edistämiseen itsenäisesti
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- tietää kestävän kehityksen ekologisen, taloudellisen, sosiaalisen ja kulttuurisen kestävyyskeskeiset tavoitteet ja näiden vaikutuksen toisiinsa kokonaisvaltaisesti - ymmärtää luonnonvarojen rajallisuuden ja kestävän käytön merkityksen kansallisesti suhteessa globaaliin toimintaympäristöön esittäen soveltamiskohteita - tunnistaa keskeiset toimintatavat kestävän kehityksen edistämiseen itsenäisesti ja eri ulottuvuuksien näkökulmasta.

Opiskelija ottaa huomioon elinkaariajattelun periaatteet.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- ymmärtää kiertotalouden periaatteen - tunnistaa tuotteen tai palvelun energia- ja materiaalitehokkuuden - määrittää jonkin tuotteen elinkaaren yleisellä tasolla
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- ymmärtää kiertotalouden periaatteen ja arvioi sen merkitystä - arvioi tuotteen tai palvelun energia- ja materiaalitehokkuuden - määrittää jonkin tuotteen elinkaaren itsenäisesti
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- ymmärtää kiertotalouden periaatteen, arvioi sen merkitystä ja esittää kehittämismahdollisuuksia - arvioi tuotteen tai palvelun energia- ja materiaalitehokkuuden esittäen tarvittavia uudistamistarpeita - määrittää jonkin tuotteen elinkaaren ymmärtäen kokonaisvaikutukset.

Opiskelija pohtii ratkaisuja eettisistä näkökulmista.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- tunnistaa työhön liittyviä joitakin vaiheita ja tilanteita, joihin sisältyy eettisiä valintoja - pohtii omien ratkaisujen vaikutusta eettisestä näkökulmasta yhdessä muiden kanssa
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- tunnistaa työhön liittyviä vaiheita ja tilanteita, joihin sisältyy eettisiä valintoja - pohtii omien ja muiden ratkaisujen vaikutusta eettisestä näkökulmasta itsenäisesti
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	tunnistaa monipuolisesti työhön liittyviä vaiheita ja tilanteita, joihin sisältyy eettisiä valintoja

- pohtii ja analysoi omien ja muiden ratkaisujen vaikutusta erilaisten eettisten näkökulmien mukaisesti.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija osaa

- arvioida kestävään kehitykseen vaikuttavat tekijät työssään tai alallaan
- suunnitella kestävä kehityksen edistämiseen liittyviä toimintatapoja
- toimia kestävä kehityksen edistäjänä työssään tai alallaan
- arvioida kestävä kehityksen edistämisen onnistumista työssään tai alallaan.

Arviointi

Opiskelija arvioi kestävään kehitykseen vaikuttavat tekijät työssään tai alallaan.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• perehtyy työpaikan tai alan toimintaan siten, että osaa arvioida sitä kestävä kehityksen jostakin näkökulmasta (ekologinen, taloudellinen, sosiaalinen tai kulttuurinen) työyhteisön jäsenten kanssa yhdessä • arvioi keskeiset työpaikan tai alan kestävään kehitykseen vaikuttavat tekijät ohjeiden mukaisesti • valitsee yhdessä työyhteisön jäsenten kanssa, mitä kestävä kehityksen näkökulmaa erityisesti tulisi kehittää
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• perehtyy työpaikan tai alan toimintaan siten, että osaa arvioida sitä kestävä kehityksen eri näkökulmista (ekologinen, taloudellinen, sosiaalinen ja kulttuurinen) itsenäisesti • arvioi keskeiset työpaikan tai alan kestävään kehitykseen vaikuttavat tekijät • valitsee, mitä kestävä kehityksen näkökulmaa erityisesti tulisi kehittää tehden joitakin aloitteita
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• perehtyy työpaikan tai alan toimintaan siten, että osaa arvioida sitä kestävä kehityksen eri näkökulmista (ekologinen, taloudellinen, sosiaalinen ja kulttuurinen) kattavasti • arvioi työpaikan tai alan kestävään kehityksen vaikuttavat tekijät kokonaisvaltaisesti • valitsee, mitä kestävä kehityksen näkökulmaa erityisesti tulisi kehittää perustellen ratkaisunsa ja tehden tarvittavia aloitteita.

Opiskelija suunnittelee kestävä kehityksen edistämiseen liittyviä toimintatapoja.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• määrittelee tavoitteet kestävä kehityksen edistämiseen ja ongelmien ratkaisemiseen yhteistyössä työyhteisön jäsenten kanssa • valitsee kestävä kehitystä edistävät keinot ja toimintatavat ohjeiden mukaisesti • aikatauluttaa tehtävät ja määrittää resurssit yhteistyössä muiden kanssa • osallistuu tarvittavan yhteistyön määrittämiseen
Tyydyttävä 2	

Hyvä 3	• määrittelee tavoitteet kestävän kehityksen edistämiseen ja ongelmien ratkaisemiseen itsenäisesti • valitsee kestävää kehitystä edistävät keinot ja toimintatavat • aikatauluttaa tehtävät ja määrittää resurssit • suunnittelee tarvittavan yhteistyön
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• määrittelee selkeät ja konkreettiset tavoitteet kestävän kehityksen edistämiseen ja ongelmien ratkaisemiseen • valitsee kestävää kehitystä edistävät keinot ja toimintatavat realistisesti • aikatauluttaa tehtävät ja määrittää resurssit realistisesti • suunnittelee yhteistyön muodot ja osallistamistavat.

Opiskelija toimii kestävän kehityksen edistäjänä työssään tai alallaan.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• toteuttaa suunnitelmaa työyhteisön jäsenten kanssa • toimii itse kestävän kehityksen periaatteita noudattaen • osallistuu yhteistyöhön muiden kanssa pyrkien muiden motivoimiseen
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• toteuttaa suunnitelmaa • toimii itse kestävän kehityksen periaatteita noudattaen välittäen muille tietoa toimintatapojen muutostarpeista • kannustaa ja motivoi muita osallistumaan ennalta määritellyllä menetelmällä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• toteuttaa suunnitelmaa tehden siihen tarvittavat muutokset tilanteen edellyttäessä • toimii itse kestävän kehityksen periaatteita noudattaen, välittää muille tietoa toimintatapojen muutostarpeista ja esittää aktiivisesti muutosehdotuksia • kannustaa ja motivoi muita osallistumaan tilanteeseen sopivia menetelmiä käyttäen.

Opiskelija arvioi kestävän kehityksen edistämisen onnistumista työssään tai alallaan.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• arvioi, miten toimintatavat tai tuotokset ovat muuttuneet prosessin aikana käyttäen apuna tarvittavaa tukea • esittää kehittämistarpeita ja jatkosuunnitelman kestävän kehityksen edistämiseksi
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• arvioi, miten toimintatavat tai tuotokset ovat muuttuneet prosessin aikana, ja vertaa niitä entiseen • esittää selkeät kehittämistarpeet ja jatkosuunnitelman kestävän kehityksen edistämiseksi
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• arvioi, miten toimintatavat tai tuotokset ovat muuttuneet prosessin aikana, ja vertaa niitä entiseen ja arvioi prosessin onnistumista

- | | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">• esittää selkeät ja kehittämistarpeet ja perustellun jatkosuunnitelman kestävän kehityksen edistämiseksi. |
|--|--|

3. Tutkintoa koskevat muut määräykset

Elintarvikehygieenistä osaamista koskevista yleisistä vaatimuksista säädetään Euroopan unionin yleisessä elintarvikehygieniasetuksessa (852/2004/EU, liite I, osan A kohdan 4 alakohta e ja kohdan 5 alakohta d sekä liitteen II luvun 12 kohta 1), kansallisessa elintarvikelaissa (23/2006 muutoksineen) sekä Ruokaviraston määräyksessä hygieniosaamisesta.

Elintarvikealan toimijan velvollisuus on varmistaa, että elintarvikkeita käsitteleviä työntekijöitä valvotaan, ohjataan ja koulutetaan elintarvikehygienian asioissa heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla (yleinen elintarvikehygieniasetus EY/852/2004 liite II luku XII kohta 1). Kaikilla elintarvikealan yrityksissä työskentelevillä henkilöillä tulee olla tehtäviensä suorittamisen kannalta riittävä elintarvikehygieeninen osaaminen.

Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita elintarvikehuoneistossa käsittelevällä on oltava elintarvikehygieenistä osaamista osoittava Ruokaviraston hyväksymän mallin mukainen hygieniapassi, jos hän on työskennellyt pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä edellyttävissä tehtävissä vähintään kolme kuukautta (EL 27 §). Kolme kuukautta lasketaan huomioiden taannehtivasti myös aiemmat työsuhteet.

Hygieniapassi on oltava myös elintarvikealan toimijalla, joka omassa elintarvikehuoneistossaan käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Hygieniapassi vaaditaan myös opiskelijoilta tai harjoittelijoilta, jos he ovat käsitelleet helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita kolmen kuukauden ajan tai pidempään.

4. Osaamisen arviointi

Ammatilliset tutkinnon osat arvioidaan asteikolla 1–5 tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten ja arviointikriteerien mukaisesti. Opiskelijan osaaminen arvioidaan tutkinnon osittain. Tutkinnon osan arvosana määräytyy sen mukaan, mille arviointiasteikon tasolle opiskelijan osaaminen kokonaisuutena parhaiten sijoittuu.

Yhteisten tutkinnon osien osa-alueet ja yritystoiminnan suunnittelu, työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, yrityksessä toimiminen ja huippuosaajana toimiminen tutkinnon osat arvioidaan asteikolla 1–5 tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten, osaamistavoitteiden ja arviointikriteerien mukaisesti. Arvosanat 2 ja 4 määräytyvät seuraavasti:

2 = Opiskelijan osaamisen taso ylittää selkeästi 1-tason, mutta ei yllä 3-tasolle.

4 = Opiskelijan osaamisen taso ylittää selkeästi 3-tason, mutta ei yllä 5-tasolle.

5. Elintarviketeknologian osaamisala

Elintarvikkeiden valmistaja työskentelee elintarvikkeiden valmistusprosessissa yritystoiminnan periaatteiden mukaisesti ja vastuullisesti myös vaihtelevissa olosuhteissa ja kansainvälisessä ympäristössä. Hän noudattaa elintarvikealan laatu- ja hygieniavaatimuksia, valmistaa, pakkaa ja varastoi elintarvikkeita, seuraa ja säätää valmistusprosessia, käyttää koneita ja laitteita sekä huolehtii pesu- ja puhdistustoiminnoista. Elintarvikkeiden valmistaja valmistaa erilaisia elintarvikkeita, kuten valmisruokatuotteita, kalatuotteita, juomia, makeisia sekä kasvis-, marja- ja hedelmätuotteita. Hän toimii luotettavasti ja omatoimisesti sekä työyhteisössään yhteistyökykyisesti. Hän suunnittelee omaa työtään ja tulkitsee ohjeita. Hän ottaa vastuun omista töistään ja arvioi omaa työsuoritustaan.

Elintarvikkeiden valmistaja työskentelee valmistus-, pakkaus- ja varastointitehtävissä elintarviketeollisuudessa, pienimuotoisessa elintarvikkeiden valmistuksessa tai elintarvikeliikkeiden myymälätoiminnoissa.

6. Leipomoalan osaamisala

Leipuri-kondiittori työskentelee leipomoalan valmistusprosessissa yritystoiminnan periaatteiden mukaisesti ja vastuullisesti myös vaihtelevissa olosuhteissa ja kansainvälisessä ympäristössä. Hän noudattaa elintarvikealan laatu- ja hygieniavaatimuksia, valmistaa, pakkaa ja varastoi leipomotuotteita, seuraa ja säätää valmistusprosessia, käyttää koneita ja laitteita sekä huolehtii pesu- ja puhdistustoiminnoista. Leipuri-kondiittori valmistaa mm. erilaisia ruokaleipätuotteita, kahvileipätuotteita ja konditoriatuotteita. Hän toimii luotettavasti ja omatoimisesti sekä työyhteisössään yhteistyökykyisesti. Hän suunnittelee omaa työtään ja tulkitsee ohjeita. Hän ottaa vastuun omista töistään ja arvioi omaa työsuoritustaan.

Leipuri-kondiittori työskentelee leipomoissa ja konditorioissa tai teollisuusleipomoissa, paistopisteissä ja kahvila-konditorioissa valmistus-, pakkaus- ja myyntitehtävissä.

7. Liha-alan osaamisala

Lihatuotteiden valmistaja työskentelee lihatuotteiden valmistusprosessissa yritystoiminnan periaatteiden mukaisesti ja vastuullisesti myös vaihtelevissa olosuhteissa ja kansainvälisessä ympäristössä. Hän noudattaa elintarvikealan laatu- ja hygieniavaatimuksia, valmistaa, pakkaa ja varastoi lihatuotteita, seuraa ja säätää valmistusprosessia, käyttää koneita ja laitteita sekä huolehtii pesu- ja puhdistustoiminnoista. Lihatuotteiden valmistaja valmistaa mm. erilaisia raakalihatuotteita, kestromakkaroita, kokolihatuotteita, kylmäsavutuotteita ja lihasäilykkeitä. Hän toimii luotettavasti ja omatoimisesti sekä työyhteisössään yhteistyökykyisesti. Hän suunnittelee omaa työtään ja tulkitsee ohjeita. Hän ottaa vastuun omista töistään ja arvioi omaa työsuoritustaan.

Lihatuotteiden valmistaja työskentelee liha-alan yrityksessä tai elintarvikehuoneistossa, kuten lihanleikkaamossa, lihavalmistetuotannossa, teurastamossa, lähettämössä tai lihankäsittely- ja myyntitehtävissä.

8. Meijerialan osaamisala

Meijeristi työskentelee maitotuotteiden valmistusprosessissa yritystoiminnan periaatteiden mukaisesti ja vastuullisesti myös vaihtelevissa olosuhteissa ja kansainvälisessä ympäristössä. Hän noudattaa elintarvikealan laatu- ja hygieniavaatimuksia, valmistaa, pakkaa ja varastoi maitotuotteita, seuraa ja säätää valmistusprosessia, käyttää koneita ja laitteita sekä huolehtii pesu- ja puhdistustoiminnoista. Hän työskentelee joustavasti ja omatoimisesti sekä työyhteisössään yhteistyökykyisesti. Hän perehtyy tuotannon suunnittelun periaatteisiin ja tulkitsee tuotekuvauksen. Hän ottaa vastuun omista töistään ja arvioi omaa työsuoritustaan.

Meijeristi työskentelee prosessinohjaus-, valmistus-, pakkaus- tai varastointitehtävissä sekä laadunhallinnan tehtävissä meijerialan yrityksissä mm. maidon, kerman, hapanmaitotuotteiden, juustojen, maitojauheiden, jäätelöiden, jälkiruokatuotteiden ja viljapohjaisten tuotteiden valmistuksessa.