

Tutkinnon perusteet

Elintarvikealan erikoisammattitutkinto



OPETUSHALLITUS
UTBILDNINGSTYRELSEN

Elintarvikealan erikoisammattitutkinto

Tutkinnon suorittaneen osaaminen

Elintarvikealan erikoisammattitutkinnon suorittanut henkilö osaa suunnitella oman vastuualueensa toimintaa yrityksen tavoitteiden mukaisesti sekä vastata yrityksen laadunhallintajärjestelmän noudattamisesta ja omavalvontaohjelman ajantasaisuudesta omalla vastuualueellaan. Valinnaisista tutkinnon osista riippuen tutkinnon suorittanut henkilö osaa johtaa tehdaspalvelua omalla vastuualueellaan sekä vastata vastuualueensa koneiden ja laitteiden huollosta ja käytettävyydestä. Hän osaa selvittää asiakaslähtöisen tuotekehityksen lähtökohdat, suunnitella tuotekehityskokonaisuuden sekä toteuttaa kehitetyn tuotteen tai tuoteparannuksen testaamisen käytännössä. Tutkinnon suorittanut henkilö osaa johtaa oman vastuualueensa toimintaa, perehdyttää henkilöstöä ja hoitaa työsuhteesta sopimisen toimiessaan esimiestyössä elintarvikeyrityksessä. Tutkinnon suorittanut henkilö osaa työskennellä tuotannon suunnittelutehtävissä sekä suunnitella ja kehittää tuotantoa omalla vastuualueellaan. Elintarvikealan erikoisammattitutkintoon voidaan sisällyttää valinnaiseksi tutkinnon osaksi tutkinnon osa ammattitutkinnosta tai toisesta erikoisammattitutkinnosta.

Työtehtäviä, joissa tutkinnon suorittanut voi toimia

Elintarvikealan erikoisammattitutkinnon suorittanut henkilö voi työskennellä elintarvikealalla tuotanto-, esimies- tai asiantuntijatehtävissä. Hän voi toimia myös alan itsenäisenä yrittäjänä.

Perusteen nimi	Elintarvikealan erikoisammattitutkinto
Määräyksen diaarinumero	OPH-836-2018
Koulutukset	Elintarvikealan erikoisammattitutkinto (458103)
Voimaantulo	01.08.2018
Pdf luotu	18.10.2021

Sisältö

1. Tutkinnon muodostuminen.	1
2. Tutkinnon osat.	2
2.1. Toiminnan ohjaaminen elintarvikeyrityksessä, 80 osp (300272).	2
2.2. Tehdaspalvelu elintarvikeyrityksessä, 50 osp (300273).	5
2.3. Tuotekehitys elintarvikeyrityksessä, 50 osp (300274).	7
2.4. Esimiestyö elintarvikeyrityksessä, 50 osp (300275).	9
2.5. Tuotannon suunnittelu, 50 osp (300276).	11
4. Tutkintoa koskevat muut määräykset.	14

1. Tutkinnon muodostuminen

Elintarvikealan erikoisammattitutkinnon laajuus on 180 osaamispistettä. Tutkinto muodostuu yhdestä pakollisesta tutkinnon osasta (80 osaamispistettä) ja kahdesta valinnaisesta tutkinnon osasta (yhteensä 100 osaamispistettä). Pakollinen tutkinnon osa on toiminnan ohjaaminen elintarvikeyrityksessä. Elintarvikealan erikoisammattitutkintoon voi sisällyttää valinnaiseksi tutkinnon osaksi tutkinnon osan ammattitutkinnosta tai toisesta erikoisammattitutkinnosta.

PAKOLLINEN TUTKINNON OSA 80 OSP
Toiminnan ohjaaminen elintarvikeyrityksessä, 80 osp, P
VALINNAISET TUTKINNON OSAT 100 OSP
<i>Valitaan 100 osp.</i>
Tehdaspalvelu elintarvikeyrityksessä, 50 osp
Tuotekehitys elintarvikeyrityksessä, 50 osp
Esimiestyö elintarvikeyrityksessä, 50 osp
Tuotannon suunnittelu, 50 osp
Tutkinnon osa ammattitutkinnosta tai toisesta erikoisammattitutkinnosta 50 osp

2. Tutkinnon osat

2.1. Toiminnan ohjaaminen elintarvikeyrityksessä, 80 osp (300272)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- toimia yrityksen toiminta-ajatuksen, strategian ja arvojen mukaisesti
- suunnitella oman vastuualueensa toimintaa yrityksen tavoitteiden mukaisesti
- toimia vuorovaikutteisesti työssään
- ohjata toimintaa kustannustehokkaasti
- vastata yrityksen laadunhallintajärjestelmän noudattamisesta omalla vastuualueellaan
- tunnistaa vastuualueensa turvallisuuteen liittyvät riskit ja käynnistää tarvittaessa korjaavat toimenpiteet
- vastata yrityksen omavalvontaohjelman ajantasaisuudesta omalla vastuualueellaan
- varmistaa oman ammatillisen kehittymisensä.

Arviointi

Opiskelija toimii yrityksen toiminta-ajatuksen, strategian ja arvojen mukaisesti.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• toimii yrityksen toiminta-ajatuksen, strategian ja arvojen mukaisesti• työskentelee oman vastuualueensa tehtävissä yrityksen liiketoimintaprosessien mukaisesti• huomioi toiminnassaan asiakkaiden ja sidosryhmien tarpeet• toimii yksikkönsä tavoitteiden ja resurssien mukaisesti.

Opiskelija suunnittelee oman vastualueensa toimintaa yrityksen tavoitteiden mukaisesti.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• suunnittelee oman vastualueensa toiminnan annettujen resurssien mukaisesti• toimii yrityskohtaisen tilaus- ja toimitusjärjestelmän vaatimalla tavalla• toimii suunnitelmallisesti ja tehokkaasti sekä kehittää tarvittaessa toimintaansa• reagoi ja tekee joustavasti ratkaisuja oman vastualueensa tuotantoon tai henkilöstöön liittyvissä ongelmatilanteissa• ottaa huomioon työntekijöiltä tai ryhmältä tulleita ideoita, näkökulmia tai esille tulleita epäkohtia päätöksiä tehdessään• hallitsee oman vastualueensa työmenetelmien, koneiden ja laitteiden periaatteet• noudattaa oman vastualueensa ergonomiaan ja työturvallisuuteen liittyviä periaatteita• hallitsee käytettävät raaka-aineet ja niiden muutokset prosessin aikana• tunnistaa alansa elintarvikkeissa tapahtuvia kemiallisia, fysikaalisia ja mikrobiologisia muutoksia sekä hallitsee keinoja, joilla näitä muutoksia voidaan ohjata• vastaa työtehtävissään tarvittavan elintarvikelainsäädännön noudattamisesta• vastaa työtehtävissään työsuojelulainsäädännön noudattamisesta• vastaa omasta ja oman vastualueensa henkilöstön työn laadusta ja toteutuksesta sekä ohjeistuksesta• ratkaisee oman vastualueensa laatu- ja toimintahäiriöt.

Opiskelija toimii vuorovaikutteisesti työssään.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• tiedottaa henkilöstölleen työyhteisöä ja yritystä koskevista asioista• johtaa vuorovaikutteisesti oman vastualueensa työntekijöitä• antaa ja vastaanottaa palautetta rakentavasti• toimii yhteistyössä yrityksen eri sidosryhmien kanssa• käyttää omaan alaansa liittyvissä vuorovaikutus- ja esiintymistilanteissa sujuvaa suomen tai ruotsin kieltä ja yrityksen kannalta tärkeää vierasta kieltä• laatii organisaation tarpeiden mukaisia dokumentteja ja ohjeita suomeksi tai ruotsiksi ja yrityksen kannalta tärkeällä vieraalla kielellä.

Opiskelija ohjaa toimintaa kustannustehokkaasti.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• selvittää toiminnan tavoitteet ja esittää tarvittavat tunnusluvut henkilöstölleen• priorisoi työtehtäviään siten, että toiminnalle asetetut tavoitteet saavutetaan• tekee ehdotuksen yrityksen budjetointiin oman vastualueensa osalta yhdessä muiden tiimensä jäsenten kanssa• arvioi, seuraa ja kehittää vastuullaan olevien toimintojen kannattavuutta ja kustannustehokkuutta• suunnittelee ja ohjaa budjetin avulla oman vastualueensa toimintaa• selvittää työntekijöille kustannustavoitteiden toteutumaa sovitulla tavalla.

Opiskelija vastaa yrityksen laadunhallintajärjestelmän noudattamisesta omalla vastualueellaan.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• toteuttaa yrityksen laadunhallintajärjestelmää• tekee käytännön laadunkehittämistyötä• toimii viranomais määräysten mukaisesti ja valvoo niiden noudattamista• ymmärtää elintarvikkeiden jäljitettävyyden merkityksen, tunnistaa elintarvikkeen alkuperästä kertovat merkinnät ja informoi merkinnöistä yrityksen omavalvontasuunnitelman mukaisesti• toimii omassa työssään kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti• vastaa laatu ketjusta omalla vastualueellaan.

Opiskelija tunnistaa vastualueensa turvallisuuteen liittyvät riskit ja käynnistää tarvittaessa korjaavat toimenpiteet.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• ennakoii toimintaympäristön turvallisuusriskejä• tunnistaa työturvallisuuteen liittyvät riskit ja käynnistää tarvittaessa korjaavat toimenpiteet• toimii työturvallisuutta edistäen ja aktivoi henkilöstöä turvalliseen toimintaan• noudattaa tuoteturvallisuussäännöksiä• tunnistaa tuoteturvallisuuteen liittyvät riskit ja käynnistää tarvittaessa korjaavat toimenpiteet• toimii vastuullisesti uhka-, väkivalta- ja kriisitilanteissa• toimii yrityksen ohjeiden mukaisesti kriisitiedottamistilanteissa.

Opiskelija vastaa yrityksen omavalvontaohjelman ajantasaisuudesta omalla vastuualueellaan.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• huolehtii omavalvonnan ajantasaisuudesta• huolehtii hygieniosaamista koskevien säädösten noudattamisesta• toimii elintarvikelainsäädännön asettamien vaatimusten mukaisesti• valvoo omavalvontaohjelman mukaisten näytteiden ottamista ja analysointia sekä tulosten tulkintaa• käynnistää tulosten perusteella tarvittavat toimenpiteet• tiedottaa omavalvontaan liittyvistä ohjeista selkeästi ja säännöllisesti• kannustaa ja ohjaa henkilöstöä tiedottamaan tuotantoon liittyvistä asioista sujuvan toiminnan takaamiseksi.

Opiskelija varmistaa oman ammatillisen kehittymisensä.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• arvioi omaa ammatillista osaamistaan• tunnistaa arvioinnin pohjalta omat kehittämiskohteensa• ottaa asianmukaisesti vastaan palautetta ja hyödyntää saamaansa palautetta elintarvikealan yrityksen kehittämisessä• laatii oman osaamisensa kehittämissuunnitelman.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä tekemällä toiminnan ohjaamiseen liittyvät työtehtävät elintarvikeyrityksessä. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.2. Tehdaspalvelu elintarvikeyrityksessä, 50 osp (300273)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- johtaa tehdaspalvelua omalla vastuualueellaan
- käyttää työssään tehdaspalvelun tietojärjestelmiä
- vastata vastuualueensa koneiden ja laitteiden huollosta ja käytettävyydestä.

Arviointi

Opiskelija johtaa tehdaspalvelua omalla vastualueellaan.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• selvittää vastualueensa tuotannon pääprosessit• toimii esimiehenä kunnossapitoasentajille• tietää tehdaspalvelun merkityksen lopputuotteen kannalta• selvittää vastualueensa tehdaspalvelun toimintaprosessit ja yrityksen tuotantotavoitteet• pystyy arvioimaan tehdaspalvelun vaikutusta laitoksen toimintavarmuuteen ja kannattavuuteen• huolehtii hygieniosaamisesta tehdaspalvelun työtehtävissä• noudattaa yrityksen omavalvontasuunnitelmaa• toimii tarvittaessa yhteistyössä ostopalveluina tuotettujen tehdaspalvelujen kanssa• huolehtii jätteiden käsittelystä ja kestävästä kehityksestä omalla vastualueellaan• huolehtii tehokkaasta energian käytöstä omalla vastualueellaan• työskentelee itse ja ohjaa henkilöstöä toimimaan ympäristöä säästäen.

Opiskelija käyttää työssään tehdaspalvelun tietojärjestelmiä.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• hallitsee yrityksen keskeisten tehdaspalvelun ja huollon tietojärjestelmien käytön• tulkitsee teknisiä piirustuksia ja dokumentteja• huolehtii kunnossapitojärjestelmän tuottaman tiedon siirrosta alihankkijoille ja muille tarvittaville tahoille• tuottaa tarvittavat raportit järjestelmistä liiketoiminnan tarpeisiin• perehtyy yksikkönsä turvallisuustoimintaan ja siihen liittyviin toimintamalleihin.

Opiskelija vastaa vastualueensa koneiden ja laitteiden huollosta ja käytettävyydestä.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• hallitsee ennakoivan kunnossapidon merkityksen yrityksen toiminnan kannalta• laatii kunnossapitosuunnitelmia tiloille ja laitteille ottaen huomioon elintarviketilan omavalvontasuunnitelman• neuvottelee tuotannon kanssa kunnossapitokatkoksista• toimii vastuullisesti ja yhteistyökykyisesti huomioiden yrityksen sisäiset ja ulkoiset asiakkaat• osallistuu vastualueensa huoltosopimusten laatimiseen• organisoii määräaikaishuoltoja, asennuksia ja ennakoivaa kunnossapitoa• suunnittelee huoltotyöt ottaen huomioon, että toiminta etenee joustavasti ja tavoitteiden mukaisesti• hankkii huoltotöihin tarvittavia resursseja• tilaa tarvittaessa ostopalveluna huoltotöihin tarvittavaa erikoisosaamista• hallitsee omaan vastualueeseensa liittyvien prosessien häiriöiden systemaattisen ongelmanratkaisun• seuraa säännöllisesti koneiden ja laitteiden kuntoa ja reagoi tarvittaessa kunnossapitotarpeeseen yrityksen käytännön mukaan• tekee tarvittaessa mittauksia ja kalibrointeja• hallitsee koneiden ja laitteiden turvallisuus-, lupa- ja valvontakäytännöt• huolehtii työsuojelumääräyksien noudattamisesta ja työturvallisuuden ylläpitämisestä omalla vastualueellaan• opastaa henkilöstöä koneiden ja laitteiden käytössä.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä tekemällä tehdaspalveluun liittyviä työtehtäviä elintarvikeyrityksessä. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.3. Tuotekehitys elintarvikeyrityksessä, 50 osp (300274)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- selvittää asiakaslähtöisen tuotekehityksen lähtökohdat
- suunnitella tuotekehityskokonaisuuden
- toteuttaa kehitetyn tuotteen tai tuoteparannuksen testaamisen käytännössä
- hyödyntää aistinvaraista arviointia tuotekehityksessä
- tehdä tuotekehityskokonaisuuden päättämiseen liittyvät toimenpiteet.

Arviointi

Opiskelija selvittää asiakaslähtöisen tuotekehityksen lähtökohdat.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• arvioi tuotekehityksen lähtötilanteen• määrittelee tuotekehityksen tavoitteet asiakaslähtöisesti• soveltaa valmistustekniikoita ja laitteiden toimintaperiaatteita tuotekehityksessä• tuntee tuotantosuuntansa mukaisten tuotteiden ja raaka-aineiden ravitsemuksellisen merkityksen• tunnistaa alansa elintarvikkeissa tapahtuvia kemiallisia, fysikaalisia ja mikrobiologisia muutoksia sekä hallitsee keinoja, joilla näitä muutoksia voidaan ohjata• soveltaa tuotekehitykseen liittyvän alan lainsäädäntöä• hallitsee aineettomat oikeudet ja salassapitosäännökset• selvittää tuotesuojan hakemisen periaatteet• selvittää mahdollisen aineettomien oikeuksien suojaamisen tarpeellisuuden.

Opiskelija suunnittelee tuotekehityskokonaisuuden.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• ideoi uusia tuotteita ja tuoteparannuksia luovasti ja ennakkoluulottomasti• arvioi ideoita asiakaslähtöisesti ja yrityksen kannattavuuden näkökulmasta• osallistuu tarvittavien ratkaisujen tekemiseen• osallistuu tuotekehityssuunnitelman laadintaan• selvittää raaka-ainevaihtoehtoja ja tuotevaihtoehtoja• selvittää tuotantomahdollisuuksia yhdessä tuotannon kanssa• osallistuu uuden tuotteen, tuoteparannuksen tai reseptimuunnoksen suunnitteluun yrityksen tuotantoedellytykset huomioiden• osallistuu tarvittaessa tuotantosuunnitelman laatimiseen• osallistuu tuotteen pakkauksen suunnitteluun• osallistuu riskitekijöiden kartoitukseen• rationalisoi raaka-aineiden kokonaiskäytön• laatii reseptejä tai hyödyntää olemassa olevia reseptejä• laatii tarvittaessa ohjeita koeajoja varten• selvittää tuotteesta syntyvän hävikin sekä mahdolliset sivutuotteet ja niiden käytön• soveltaa omavalvonnan periaatteita tuotekehitykseen.

Opiskelija toteuttaa kehitetyn tuotteen tai tuoteparannuksen testaamisen käytännössä.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• tarkistaa tuotteen tuotantokelpoisuuden ja työvaiheistuksen• viimeistelee tuotteen tarvittaessa koeajoja varten• suunnittelee ja toteuttaa koeajoja yhdessä tuotannon kanssa• osallistuu tuotetesteihin• tekee tuoteparannuksia tai muutoksia koeajojen pohjalta• testaa tuotteen pakkauksen yhdessä tuotannon kanssa• arvioi tuotteen säilyvyyttä yrityksen omavalvontasuunnitelman mukaisesti• toimii tuotekehityksessä yrityksen laadunhallintajärjestelmän mukaisesti.

Opiskelija hyödyntää aistinvaraista arviointia tuotekehityksessä.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• hallitsee aistinvaraisen arvioinnin menetelmät• arvioi kehitettävän tuotteen ulkonäköä, rakennetta, hajua ja makua• osallistuu aistinvaraisiin arviointikokeisiin• käsittelee ja arvioi aistinvaraisten kokeiden tuloksia• tulkitsee laboratorioanalyysien tuloksia.

Opiskelija tekee tuotekehityskokonaisuuden päättämiseen liittyvät toimenpiteet.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• dokumentoi tuotekehityksen vaiheet yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti• laatii tarvittavat dokumentit kehitetystä tuotteesta• osallistuu kehitetyn tuotteen tuotannon viimeistelyyn työnkuvan mukaisesti• raportoi tuotekehityksestä tarvittaville tahoille.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä tekemällä tuotekehitykseen liittyviä työtehtäviä elintarvikeyrityksessä. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.4. Esimiestyö elintarvikeyrityksessä, 50 osp (300275)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- johtaa oman vastualueensa toimintaa
- hoitaa työsuhteesta sopimisen omalla vastualueellaan
- perehdyttää henkilöstöä omalla vastualueellaan yrityksen toimintatavan mukaisesti
- kehittää ja ohjata henkilöstöä saavuttamaan asetetut tavoitteet omalla vastualueellaan.

Arviointi

Opiskelija johtaa oman vastualueensa toimintaa.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• ohjaa ja neuvoo henkilöstöä työprosessien eri vaiheissa päivittäisessä työskentelyssä• tukee aktiivisesti henkilöstöä sitoutumaan omaan työhönsä• huolehtii henkilöstönsä työhyvinvoinnista ja ergonomiasta yrityksen toimintatapojen mukaisesti• mitoittaa henkilöstömäärän tuotantotavoitteiden mukaisesti omalla vastualueellaan• vastaa henkilöstönsä työajan seurannasta• ottaa vastuun hänelle annetuista työtehtävistä ja jakaa vastuuta työntekijöille yrityksen antamien ohjeiden mukaisesti• toimii suunnitelmallisesti ohjaustilanteissa• hallitsee oman vastualueensa keskeiset työmenetelmät, koneet ja laitteet sekä ergonomian ja työturvallisuuden periaatteet• ohjaa toimintaa tuotannon ja laadun häiriötilanteissa omalla vastualueellaan• tunnistaa muutostarpeet omalla vastualueellaan ja tekee tarpeelliset muutokset toimintasuunnitelmiin• hyödyntää monipuolisesti yrityksessä käytössä olevia tiedonhankintavälineitä• käyttää erilaisia henkilöstön palkitsemismenetelmiä yrityksen ohjeiden mukaisesti.

Opiskelija hoitaa työsuhteesta sopimisen omalla vastualueellaan.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• toteuttaa oman vastualueensa rekrytointia yrityksen käytännön mukaisesti• vastaa työsuhteeseen liittyvien dokumenttien tuottamisesta• määrittelee eri tehtävissä toimivien henkilöiden työnkuvat ja tarvittavan ammatillisen osaamisen• toimii työlaainsäädännön ja työehtosopimusten mukaisesti• noudattaa omalla vastualueellaan lakia yhteistoiminnasta yrityksissä.

Opiskelija perehdyttää henkilöstöä omalla vastualueellaan yrityksen toimintatavan mukaisesti.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• huolehtii oman vastualueensa henkilöstön perehdyttämisestä• ylläpitää vastualueensa perehdyttämisohjeita ja valvoo niiden toimivuutta• vastaa työnopastuksesta vastualueellaan.

Opiskelija kehittää ja ohjaa henkilöstöä saavuttamaan asetetut tavoitteet omalla vastuualueellaan.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• valvoo toiminnan laadulle asetettuja vaatimuksia ja ohjaa henkilöstöään toimimaan siten, että asetettu tavoite saavutetaan• huolehtii oman vastuualueensa henkilöstön koulutuksesta siten, että henkilöstön osaaminen vastaa asetettuja tavoitteita myös mahdollisissa muutostilanteissa• käy kehityskeskusteluja ja käynnistää niiden pohjalta sovitut toimenpiteet• varmistaa, että henkilöstön osaaminen vastaa elintarvikeyrityksen tavoitteita• vastaa henkilöstön osaamisen suunnittelusta• vastaa saadun palautteen hyödyntämisestä työyhteisönsä kehittämisessä.

Ammattitaidon osoittamistavat

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

2.5. Tuotannon suunnittelu, 50 osp (300276)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- työskennellä tuotannon suunnittelutehtävissä
- käyttää yrityksen tietojärjestelmiä omalla vastuualueellaan
- suunnitella tuotantoa omalla vastuualueellaan
- kehittää tuotannon suunnittelua.

Arviointi

Opiskelija työskentelee tuotannon suunnittelutehtävissä.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• hallitsee pitkän, keskipitkän ja lyhyen aikavälin tuotannon suunnittelun• hallitsee oman vastualueensa tuotteet ja tuotantolaitteet• hallitsee tuotantoprosessit ja niiden vaatimat resurssit sekä ottaa ne huomioon suunnittelussa• hallitsee oman vastualueensa valmistusmenetelmät• hallitsee tuotannon kapasiteetin kunkin tuotteen ja laitteen osalta• ottaa huomioon tuotantoprosessien ja varastojen aiheuttamat rajoitukset• osallistuu tuotannon suunnittelun asiantuntijana tuotantoa, laitehankintoja, tuotekehitystä ja markkinointia koskeviin palavereihin oman toimenkuvansa mukaan• toimii yhteistyössä tuotannon, materiaali- ja raaka-aineen hankinnan, menekkisuunnittelun, markkinoinnin, tuotekehityksen, kunnossapidon ja lähettämön kanssa• huolehtii tuotannon sujuvuudesta ja läpimenosta yhteistyössä tuotannon kanssa• varmistaa tuotannolta, että henkilöresurssit vastaavat tuotantotavoitteita, ja muuttaa tarvittaessa valmistussuunnitelmaa vastaamaan käytössä olevia resursseja• toimii tuotannon suunnittelutehtävissä siten, että toimitusvarmuus on tavoitteiden mukainen.

Opiskelija käyttää yrityksen tietojärjestelmiä omalla vastualueellaan.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• hyödyntää käytössä olevia tietojärjestelmiä suunnitellessaan tuotantoa omalla vastualueellaan• laatii työtään helpottavia dokumentteja ja tiedostoja• tuottaa raportteja tietojärjestelmiä hyödyntäen oman toimenkuvansa mukaisesti• hyödyntää ja tulkitsee tietojärjestelmien tuottamia raportteja omassa työssään• soveltaa ja arvioi kriittisesti tuotannonohjausjärjestelmien antamia tietoja.

Opiskelija suunnittelee tuotantoa omalla vastualueellaan.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• tarkistaa varastotilanteen suunnitellessaan tulevia valmistuksia• hyödyntää historiatietoja ja omaa kokemustaan kausivaihteluiden, kampanjoiden ja sesonkien hallinnassa• ottaa tuotantoa suunnitellessaan huomioon tuotantolinjan kapasiteetin sekä tarvittavat koneet ja laitteet• varmistaa tuotannolta resurssien riittävyyden• tuntee raaka-aine- ja tuoterepertuaarin ja ehdottaa korvaavia raaka-aineita yrityksen käytänteiden mukaan• ottaa huomioon suunnittelussa valmistuserien minimi-, maksimi- ja eräkoot• suunnittelee linjojen ajojärjestyksen tuotteiden mukaan• laatii oman vastualueensa toteuttamiskelpoisen valmistussuunnitelman• suunnittelee tuotantoa siten, että varaston kierto toteutuu suunnitelman mukaisesti• seuraa tuotannon toimivuutta ja reagoi poikkeustilanteisiin• toimii yhteistyössä tuotannon, hankinnan, markkinoinnin ja logistiikan kanssa• seuraa valmistuksen aikana varastomäärien kehittymistä• tulkitsee myyntiennusteita ja sopeuttaa tuotannon kapasiteettia ruuhkahuippujen tasaamiseksi.

Opiskelija kehittää tuotannon suunnittelua.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• toimii työssään yrityksen laadunhallintajärjestelmän mukaisesti• ottaa asianmukaisesti vastaan palautetta ja hyödyntää palautetta tuotannon suunnittelun kehittämisessä• arvioi tuotannon suunnitteluprosessin toimivuutta omalla vastualueellaan• hakee aktiivisesti ratkaisuja tuotannon suunnitteluun liittyviin ongelmiin ja esittää kehitysehdotuksia• hyödyntää tietojärjestelmistä saatua tietoa oman toiminnan laadun arvioinnissa• osallistuu tuotannon suunnitteluprosessin kehittämiseen oman toimenkuvansa mukaisesti (esim. toimitusvarmuus, alihankinta tai muu osittainen tuotanto, hävikin minimoiminen ja resurssien optimointi)• osallistuu tuotannon suunnittelujärjestelmän kehittämiseen• toimii yhteistyössä tuotannon, tuotekehityksen ja kunnossapidon kanssa tuotantoprosessien kehittämiseksi• kehittää omaa toimintaansa ja työnsä laatua saamansa palautteen perusteella.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä toimimalla tuotannon suunnitteluun liittyvissä työtehtävissä elintarvikeyrityksessä. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

4. Tutkintoa koskevat muut määräykset

Elintarvikehygienistä 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 Eviran määräyksessä hygieniosaamisesta (1/2009).

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.

Elintarvikealan toimijan velvollisuus on kustannuksellaan huolehtia siitä, että ilmoitetussa tai hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa työskentelevällä, pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä on elintarvikehygienistä osaamista osoittava Eviran hyväksymän mallin mukainen todistus (osaamistodistus), jos hän on työskennellyt pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä edellyttävissä tehtävissä yhdessä tai useammassa elintarvikehuoneistossa yhteensä vähintään kolme kuukautta (EL 27 §). Kolme kuukautta lasketaan huomioiden taannehtivasti myös aiemmat työsuhteet.

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