

Näyttötutkinnon perusteet

**ELINTARVIKETEKNIIKAN
ERIKOISAMMATTITUTKINTO
2005**



OPETUSHALLITUS
UTBILDNINGSSTYRELSEN

DNO 48/011/2004

MÄÄRÄYS **Velvoittavana
noudatettava**

PÄIVÄMÄÄRÄ **10.12.2004**

Voimassaoloaika
1.1.2005 alkaen toistaiseksi

Säännökset, joihin toimivalta
Määräyksen antamiseen perustuu
L 631/1998 13 § 2 mom
A 812/1998 1 § 1 mom

Kumoo määräyksen no
Muuttaa määräystä no

ELINTARVIKETEKNIIKAN ERIKOISAMMATTITUTKINNON PERUSTEET

Opetushallituksen johtokunta on päättänyt elintarviketekniikan erikoisammattitutkinnon perusteista, joita on noudatettava 1.1.2005 lukien toistaiseksi.

Tutkintoon tai sen osaan valmistavan koulutuksen järjestäjän on laadittava ja hyväksyttävä koulutusta varten opetussuunnitelma noudattaen, mitä näissä tutkinnon perusteissa on määrätty. Ammattitaidon näytöt on järjestettävä osana valmistavaa koulutusta.

Tutkintotoimikunta, tutkinnon järjestäjä ja koulutuksen järjestäjä eivät voi jättää noudattamatta tutkinnon perusteita tai poiketa niistä.

Todistuksiin merkittävistä tiedoista ja todistusmalleista sekä henkilökohtaisten opiskeluohjelmien laatimisen perusteista määrätään erikseen.

Pääjohtaja

Kirsi Lindroos

Ylitarkastaja

Lea Lakio

SISÄLLYSLUETTELO

1	Luku	
	NÄYTTÖTUTKINTOJEN TEHTÄVÄT JA TAVOITTEET	7
	1 § Näyttötutkinnot	7
	2 § Näyttötutkintoihin valmistava koulutus	7
	3 § Ammattitaidon osoittamistapojen ja tutkintosuoritusten arvioinnin yleiset perusteet	7
2	Luku	
	ELINTARVIKETEKNIIKAN ERIKOISAMMATTITUTKINNON MUODOSTUMINEN	8
	1 § Tutkinnon osat	8
3	Luku	
	ELINTARVIKETEKNIIKAN ERIKOISAMMATTITUTKINNOSSA VAADITTAVA AMMATTITAITO JA ARVIOINNIN PERUSTEET	9
	1 § Elintarviketuotannon ohjaaminen	10
	a) Ammattitaitovaatimukset	10
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	10
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	13
	2 § Esimiestyö elintarvikeyrityksessä	14
	a) Ammattitaitovaatimukset	14
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	14
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	17
	3 § Myynti ja markkinointi elintarvikeyrityksessä	17
	a) Ammattitaitovaatimukset	17
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	17
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	20
	4 § Tuotekehitys elintarvikeyrityksessä	20
	a) Ammattitaitovaatimukset	20
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	20
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	24
	5 § Tehdaspalvelu elintarvikeyrityksessä	24
	a) Ammattitaitovaatimukset	24
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	24
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	28
	LIITE Elintarviketekniikan erikoisammattitutkinon kuvaus	

1 Luku

NÄYTTÖTUTKINTOJEN TEHTÄVÄT JA TAVOITTEET

1 § Näyttötutkinnot

Näyttötutkinnot ovat ammattitaidon hankkimistavasta riippumattomia. Koulutuksessa, työelämässä ja harrastuksissa hankittua osaamista voidaan hyödyntää tutkinnoissa vaaditun ammattitaidon näytöissä.

Näyttötutkinnot ovat rakenteeltaan modulaarisia. Ne muodostuvat työelämästä ja sen kehittymistarpeista johdetuista tehtäväkokonaisuuksista, joille on ominaista toiminnallisen ja tiedollisen perustan yhteisyys, ammattitaidon monipuolisuus sekä työprosessin ja sen tulosten yhdentyminen. Tutkinnon osa muodostaa ammattipätevyyden osa-alueen, joka voidaan erottaa luonnollisesta työprosessista itsenäiseksi ja arvioitavaksi kokonaisuudeksi. Näytöt järjestetään ja suoritetaan joustavasti tutkinnon osa kerrallaan. Koko tutkinnon sijasta tavoitteena voi olla myös tietyn tai tiettyjen tutkinnon osien suorittaminen.

Ammattitaitovaatimusten kuvauksen perustana on pätevyystyypitys, jonka katsotaan parhaiten soveltuvan ammattialalle. Kuvauksessa keskitytään ammatin ydintoimintojen vaatimuksiin, toimintaprosessien hallintaan ja laaja-alaiseen ammattikäytäntöön. Vaatimukset kattavat myös työelämässä tarvittavan kielitaidon ja sosiaaliset valmiudet.

2 § Näyttötutkintoihin valmistava koulutus

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei muodollisesti voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin erilaisen valmistavan koulutuksen yhteydessä.

Valmistavan koulutuksen järjestäjän tulee vahvistaa opetussuunnitelma tutkintojen perusteiden mukaisesti. Koulutus ja siihen sisältyvät näytöt on jäsennettävä tutkinnon osien mukaisesti. Koulutuksen järjestäjän velvollisuutena on järjestää näytöt osana valmistavaa koulutusta. Opiskelijan velvollisuutena on osallistua näyttöihin osana opintojaan.

Ammatillisena peruskoulutuksena suoritettavaan perustutkintoon sisältyvät yhteiset opinnot eivät ole pakollisia koulutuksessa, joka valmistaa näyttötutkintona suoritettavaan perustutkintoon. Niiden tavoitteet tulee ottaa kuitenkin soveltuvin osin huomioon opetussuunnitelmassa ja opetuksen järjestämisessä.

3 § Ammattitaidon osoittamistapojen ja tutkintosuoritusten arvioinnin yleiset perusteet

Näyttöjen arviointi edellyttää järjestelmällistä aineiston keräämistä, päätöksentekoa ja dokumentointia tutkinnon suorittajan ammatillisista ja työtoimintavalmiuksista suhteessa tutkinnon perusteissa määriteltyihin ammattitaitovaatimuksiin ja arviointikriteereihin. Arvioinnin painopisteen tulee olla tekemisessä ja työssä toimimisessa.

Taito tai osaaminen on arvioitava pääsääntöisesti suoraan vastaavasta työtoiminnasta.

Näyttöympäristön tulee olla todellinen tai mahdollisimman realistinen. Arvioinnissa tulee käyttää monipuolisesti erilaisia ja ensisijaisesti laadullisia arviointimenetelmiä kuten havainnointia, haastatteluja, kyselyjä, aikaisempia dokumentoituja näyttöjä sekä itse- ja ryhmäarviointia. Näytöt tulee järjestää tutkinnon osittain siten, että niissä voidaan arvioida ammatinhallinnan kannalta keskeisten tavoitteiden saavuttamista.

Arvioinnin kohteilla ilmaistaan osaamisen alueet, joihin arvioinnissa kiinnitetään erityisesti huomiota. Kohteet tulee kiinnittää ydintaitoihin, työn perustana olevan tiedon hallintaan, työmenetelmiin, työvälineiden ja materiaalien hallintaan sekä työprosessin hallintaan. Sekä arvioinnin kohteet että kriteerit johdetaan vastaavan tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksista. Arvioinnin kohteisiin perustuvat arviointikriteerit kuvaavat ja täsmentävät eritasoisia suorituksia. Kriteereillä ilmaistaan kynnykset, joiden avulla erotellaan eritasoiset suoritukset.

2 Luku

ELINTARVIKETEKNIIKAN ERIKOISAMMATTITUTKINNON MUODOSTUMINEN

1 § Tutkinnon osat

Elintarviketekniikan erikoisammattitutkinto muodostuu yhdestä pakollisesta ja yhdestä valinnaisesta tutkinnon osasta. Tutkinto on valmis, kun pakollinen osa ja yksi valinnainen osa on suoritettu hyväksytysti.

Elintarviketekniikan erikoisammattitutkinnon osat ovat seuraavat:

Pakollinen osa on

1. Elintarviketuotannon ohjaaminen

Valinnaiset osat, joista on valittava yksi, ovat

2. Esimiestyö elintarvikeyrityksessä
3. Myynti ja markkinointi elintarvikeyrityksessä
4. Tuotekehitys elintarvikeyrityksessä
5. Tehdaspalvelu elintarvikeyrityksessä

Tutkinnon suorittaja voi valita näyttöympäristöksi henkilökohtaisessa näyttösuunnitelmassa asettamansa tavoitteen mukaisesti jonkin elintarvikealan sektoreista.

Näyttöympäristö merkitään tutkintotodistukseen kohtaan lisätiedot.

3 Luku

ELINTARVIKETEKNIIKAN ERIKOISAMMATTITUTKINNOSSA VAADITTAVA AMMATTITAITO JA ARVIOINNIN PERUSTEET

Elintarviketekniikan erikoisammattitutkinnossa vaadittava ammattitaito on muodostunut työelämän tehtävälajeista ja taitoalajeista. Arvioinnin kohteissa ilmaistaan ne ammattitaidon kannalta keskeiset alueet tai toiminnot, joihin arvioinnissa on kiinnitettävä erityinen huomio. Arviointikriteerit puolestaan ilmaisevat, kuinka tutkinnon suorittajan on työssään suoriuduttava. Ammattitaidon osoittamistavat -kohdassa on määritelty näytön antamiseen ja arviointiin liittyvät erityisvaatimukset.

Näyttötutkintotoiminta perustuu oppilaitoksen laatimaan näyttöjen järjestämissuunnitelmaan. Tutkintovaatimuksista johdetut näytöt ja niiden tehtävät tulee suunnitella sellaisiksi, että ne ovat ammatin hallinnan kannalta keskeisiä ja niihin on sisällytettävä arviointikohteissa esitetyt alueet tai toiminnot kattavasti. Näytöissä tulee ilmetä tutkinnon suorittajan valmiudet ja kyky muuntaa sekä soveltaa tietoaan ja taitojaan vaihtelevissa tilanteissa. Kunkin tutkinnon osan näyttöpaikan on oltava sellainen, että tutkinnon suorittaja pystyy tekemään tehtäviä, joista tutkinnon osan kriteereissä määritelty suoritustason saavuttaminen pystytään kattavasti toteamaan.

Ammattitaidon näyttämistä varten on kullekin näytön antajalle huolellisesti laadittava henkilökohtainen näyttösuunnitelma (OPH:n määräys 47/011/2000). Tämä on laadittava elintarviketekniikan erikoisammattitutkinnon perusteita noudattaen. Elintarviketekniikan erikoisammattitutkinto arvioidaan tutkinnon osan kerrallaan niin, että tutkinnon suorittajan ammattitaitoa verrataan tutkinnon osan ammattitaitovaatimukseen ja arviointikriteereissä määriteltyyn suoritustasoon. Näyttöä arvioitaessa kerätään aineistoa arviointipäätöksen tekoa varten. Arviointiaineisto kerätään tutkinnon suorittajan ammatillisista ja työtoimintavalmiuksista järjestelmällisesti ja ensisijaisesti laadullisin menetelmin. Arviointipäätös siitä, onko suoritus hyväksytty vai hylätty, tehdään kerätyn aineiston perusteella kolmikantaisesti. Kussakin tutkinnon osassa hyväksytään arviointikriteereissä määritelty suoritustaso.

Arvioinnin yhtenäistämiseksi tutkintotoimikunta tekee lopullisen linjauksen ammattitaidon arvioinnista. Se ei kuitenkaan saa muuttaa arvioinnin perusteita. Tutkintojen valtakunnallisen laatutason varmistusta varten on näyttöjen järjestäjä velvollinen toimittamaan elintarviketekniikan erikoisammattitutkinnon näyttöjen järjestämissuunnitelman tutkintotoimikunnalle ennen näyttöjen järjestämistä. Tutkintotoimikunta päättää tulkintakysymyksistä, kuten esimerkiksi näyttöpaikkojen soveltuvuudesta kyseisen tutkinnon osan suorittamiseen ja näytön riittävyydestä.

Suoritus keskeytetään, jos tutkinnon suorittajan toiminta vaarantaa asiakkaiden turvallisuutta tai jos tutkinnon suorittaja vakavasti lyö laimin omaa tai työyhteisön turvallisuutta.

Tutkinnon osien ammattitaitovaatimukset, arviointikohteet ja kriteerit sekä ammattitaidon osoittamistavat ovat seuraavat:

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon osan suorittaja tuntee yrityksen liikeidean, toimintaympäristön ja -prosessit. Tutkinnon suorittaja tuntee oman vastuualueensa toiminnan.</p> <p>Tutkinnon osan suorittaja osaa suunnitella elintarvikealan toimintaa ja ohjata työntekijöitä omalla vastuualueellaan suunnitelman mukaiseen työskentelyyn. Hän on sitoutunut suunnittelemaan ja kehittämään omaa toimintaansa suhteessa yrityksen toimintaan. Hän tuntee yrityksen tilaus- ja toimitusjärjestelmän. Tutkinnon suorittaja tekee tarvittaessa nopeita ratkaisuja ja oma-aloitteisia päätöksiä omaa vastuualuettaan koskevilla toiminnoilla. Tutkinnon suorittaja tuntee vastuualueensa työtehtävät, koneet ja laitteet, raaka-aineet, lainsäädäntö-, laatu- ja hygieniavaatimukset sekä työturvallisuuden ja ergonomian. Hän havaitsee tuotantoprosessissa kehittämiskohteita ja kykenee kehittämään tuotteita ja tuotantoa.</p>	<p>Yrityksen liiketoimintaprosessien tunteminen</p> <ul style="list-style-type: none"> • toimii yrityksen toiminta-ajatuksen, liikeidean sekä arvojen mukaisesti • tietää oman yksikkönsä tehtävän yrityksen liiketoimintaprosessien osana • tuntee vastuualueensa toiminnan ja sen asiakkaiden odotukset • toimii yksikkönsä tavoitteiden, resurssien ja kannattavuustavoitteiden mukaisesti • on tietoinen yritystä koskevasta lainsäädännöstä niin, että pystyy hakemaan alansa määräyksiä <p>Toiminnan suunnittelu, ohjaus ja kehittäminen</p> <ul style="list-style-type: none"> • suunnittelee oman vastuualueensa toiminnan annettujen resurssien mukaisesti • kannustaa omalla toiminnallaan ja ohjaa aktiivisesti henkilöstöä sitoutumaan omaan työhönsä ja yritykseen sekä sisäisiin että ulkoisiin asiakkaisiin • tuntee yrityskohtaisen tilaus- ja toimitusjärjestelmän oman vastuualueensa osalta • toimii suunnitelmallisesti ja joustavasti sekä muuttaa tarvittaessa toimintaansa • reagoi ja tekee joustavasti ratkaisuja sekä oma-aloitteisesti että tiimissä oman vastuualueensa tuotantoon tai henkilöstöön liittyvissä ongelmatilanteissa • ottaa huomioon työntekijöiltä tai ryhmältä tulleita ideoita, näkökulmia tai esille tulleita epäkohtia päätöksiä tehdessään

Tutkinnon suorittaja vastaa, että hänen omalla vastuualueellaan henkilöstö noudattaa laissa ja yrityksessä annettuja ohjeita ja määräyksiä hygieenisyydestä sekä asiakasturvallisuudesta. Hän päivittää yrityksen omavalvontaohjelman oman vastuualueensa osalta.

- tekee toiminnanohjaussuunnitelmia annettujen ohjeiden mukaisesti
- osaa kertoa periaatteet oman vastuualueensa työmenetelmistä, koneista ja laitteista sekä tuntee oman vastuualueensa ergonomiaan ja työturvallisuuteen liittyvät periaatteet
- tuntee käytettävät raaka-aineet ja tietää, miten raaka-aine muuttuu prosessin aikana
- vastaa työtehtävissään tarvittavan elintarvike- ja työsuojelulainsäädännön noudattamisesta
- vastaa omasta ja henkilöstön työn laadusta ja toteutuksesta sekä ohjeistuksesta
- tuntee oman vastuualueensa tuotanto- ja/tai laatuhäiriöiden, koneiden ja laitteiden toimintahäiriöiden sekä prosessiin liittyvien häiriöiden systemaattisen ongelmaratkaisun jollakin ongelmaratkaisumenetelmällä

Hygieniosaamisen ja asiakasturvallisuuden valvominen ja kehittäminen

- huolehtii omavalvontaohjelman ajantasaistamisesta
- huolehtii hygieniosaamisvelvoitteiden noudattamisesta siten, että henkilöstö työskentelee huolellisesti ja ymmärtää asiakasturvallisuuden
- tuntee elintarvikelainsäädännön asettamat vaatimukset yrityksen toiminnalle
- tuntee turvallisuuteen liittyvät riskit ja pyrkii niiden eliminoimiseen noudattamalla asiakas-, tuote- ja muuta turvallisuutta varten laadittuja ohjeita (esim. työterveyslaki, kuluttajansuoja, elintarvikehygieniä, työturvallisuus, paloturvallisuus, ympäristölainsäädäntö)

Tutkinnon suorittaja soveltaa laatuajattelua omaan työskentelyyn sekä oman vastualueensa kaikkiin toimiin. Tutkinnon suorittaja toimii alalle sovellettavan lainsäädännön ja erityissäädösten mukaan.

Hän huomioi kestävä kehityksen kaikissa työvaiheissa suunnittelusta tuotantoon.

Tutkinnon suorittaja hoitaa palaveri-, kokous- ja neuvottelukäytännöt. Hän informoi työntekijöitä yrityksen käytänteiden mukaisesti sekä toimii neuvottelijana ja neuvonantajana työpaikalla esille tulevilla asioilla.

Laatu-, lainsäädäntö- ja ympäristöosaaminen

- tuntee yrityksen laatuajattelun tai laatuajattelun sekä yrityksessä olevat yleisimmät laatustandardit ja tekee käytännön laadunkehittämissuunnitelmia
- soveltaa säädöksiä ja sopimuksia ja valvoo niiden noudattamista (elin-tarvike-, työsuojelu- ja ympäristölainsäädäntö jne.)
- tuntee yrityksen kannalta keskeisimmät viranomaismääräykset ja toimii niiden mukaisesti
- toimii omassa työssään kestävä kehityksen periaatteen mukaisesti
- tuntee laatuajattelun merkityksen alkutuotannon ja hankintojen osalta
- osaa näyttöjen oton periaatteen ja tulosten tulkitsemisen oman vastualueensa usein toistuvien näyttöjen oton osalta sekä tekee näiden tulosten perusteella tarvittavia toimenpiteitä

Vuorovaikutus

- toimii tarvittaessa puheenjohtajana ja noudattaa peruskokouskäytäntöä henkilöstöpalaverissa ja kokouksissa
- on neuvottelu- ja päätöksentekotaitoinen
- antaa informaatiota henkilöstölleen työyhteisöä ja yritystä koskevissa asioissa
- toimii vuorovaikutteisesti (kaksipuolisesti) oman vastualueensa työntekijöiden johtamistilanteissa sekä antaa ja ottaa palautetta säännöllisesti yksilöiden tai tiimien kanssa toimiessaan
- osaa toimia yhteistyössä yrityksen eri sidosryhmien kanssa (esim. markkinoinnin, yrityksen johdon ja taloushallinnon kanssa)

Tutkinnon suorittaja toimii aktiivisesti ja on hyvän esiintymistaidon omaava henkilö, joka hyödyntää tietotekniikkaa ja muita sähköisiä viestintävälineitä omassa toiminnassaan.

Tutkinnon suorittaja selvittää oman vastuualueensa tuotteiden kustannusrakenteen sekä laatii ja toteuttaa oman vastuualueensa budjetin. Hän ohjaa tuotantoa siten, että kustannustavoitteet saavutetaan.

Tiedottaminen tuotannon ohjauksessa

- tiedottaa selkeästi ja säännöllisesti kaikkia tuotantotoiminnan osatekijöitä toimintaan liittyvistä asioista
- kannustaa ja ohjaa henkilöstöä tiedottamaan tuotantoon liittyvistä asioista sujuvan toiminnan takaamiseksi
- toimii yrityksen ohjeiden ja oman roolinsa mukaisesti kriisitiedottamistilanteissa
- käyttää sujuvasti sähköisiä viestintävälineitä omassa työssään sekä tiedottamisessa
- ottaa huomioon sisäisen asiakkuuden merkityksen

Kannattava toiminta

- tekee ehdotuksen yrityksen budjetointiin oman vastuualueensa osalta yhdessä muiden tiiminsä jäsenten kanssa
- arvioi, seuraa ja kehittää vastuullaan olevien toimintojen kannattavuutta ja kustannustehokkuutta
- suunnittelee ja ohjaa budjetin avulla oman vastuualueensa toimintaa
- selvittää työntekijöille kustannustavoitteiden toteutumaa sovitulla tavalla (viikko-, kuukausi- tms. raportti)
- selvittää toiminnan tavoitteet ja esittää tarvittavat tunnusluvut henkilöstölleen

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Elintarviketuotannon ohjaaminen -osan suorittamisessa on keskeistä yrityksen liiketoimintaprosessien tunteminen, kannattava toiminta ja oman vastuualueensa toiminnan suunnittelu, ohjaus sekä kehittäminen. Lisäksi tutkinnon suorittaja hallitsee työssään hygieniaoasaamisen ja asiakasturvallisuuden sekä vuorovaikutustaidot. Hän tuntee oman vastuualueensa keskeiset laatu-, lainsäädäntö- ja ympäristöasiat.

Näytön tehtävät määritellään tutkinnon ammattitaitovaatimuksiin nojautuen. Arvioinnin kohteet ovat näytettävien ammatin työtehtävien suunnittelun lähtökoh-

tana, koska niissä ilmaistaan ne keskeiset osaamisen alueet, jotka on arvioitava jokaisen tutkinnon suorittajan näyttöä arvioitaessa. Tutkinnon perusteiden arviointikriteerit ilmaisevat, kuinka tutkinnon suorittajan on näytössään ja työssään suoriuduttava. Arviointimenetelmänä käytetään työtilanteiden seuranta ja niihin liittyvien kirjallisten dokumenttien, suunnitelmien ja raporttien arviointia. Ammattitaitovaatimusten hallinta näytetään tekemällä eli aidossa ohjaamis- ja työtilanteissa näyttöpaikaksi soveltuvassa yrityksessä. Näyttöpaikkaa valittaessa on otettava huomioon, että tutkinnon suorittajalla on todelliset mahdollisuudet osoittaa tämän tutkinnon osan ammattitaidon hallinta.

2 § Esimiestyö elintarvikeyrityksessä

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja pystyy organisoimaan, ohjaamaan ja valvomaan oman osastonsa toimintaa. Hän kehittää ja vie eteenpäin oman osastonsa toimintaa. Tutkinnon suorittaja pystyy tekemään ratkaisuja kustannussäästöistä johtuvista syistä työntekijöitä koskevilla asioilla. Hän ottaa ja antaa vastuuta asioiden hoitamisessa.</p>	<p>Töiden organisointi, ohjaus ja johtaminen</p> <ul style="list-style-type: none"> • ohjaa ja neuvoo henkilöstöä työprosessien eri vaiheissa päivittäisessä työskentelyssä • osaa tehdä työvuoro- ja vuosilomalistat • seuraa henkilöstön työajankäyttöä kannattavuuden kannalta • ottaa vastuun hänelle annetuista työtehtävistä ja jakaa vastuuta työntekijöille yrityksen antamien ohjeiden mukaisesti • ohjaa henkilöstöä ottaen yksilöllisesti huomioon henkilöiden erilaisuuden ja ammattitaitoon liittyvät eroavuudet • toimii suunnitelmallisesti ohjaus- ja palaveritilanteissa • käyttää erilaisia henkilöstön palkitsemismenetelmiä yrityksen ohjeiden mukaisesti • hallitsee oman vastuualueensa keskeiset työmenetelmät, koneet ja laitteet sekä ergonomian ja työturvallisuuden periaatteet • pystyy ohjaamaan tuotanto- ja laatuhäiriöiden, koneiden ja laitteiden toimintahäiriöiden sekä prosessiin liittyvien häiriöiden systemaatti-

Tutkinnon suorittaja hoitaa henkilöstöön liittyvät asiat omalla vastuualueellaan.

Tutkinnon suorittaja rekrytoi uutta henkilöstöä, huolehtii olemassa olevan henkilöstön koulutustarpeista ja tekee henkilöstöön liittyvät päätökset omalla vastuualueellaan.

sen ongelmaratkaisun jollakin ongelmaratkaisumenetelmällä

- näkee äkilliset muutostarpeet ns. omalla työskentelyalueella ja tekee tarpeelliset muutokset toimintasuunnitelmiin

Henkilöstösuunnittelu

- suunnittelee henkilöstön määrän vastaamaan asetettuja tavoitteita ja toimintoja ottaen huomioon alan kausivaihtelut
- varmistaa, että henkilöstön koulutus ja osaaminen vastaa asetettuja tavoitteita ja että osaavaa henkilöstöä on riittävästi myös työvoimatarpeen ruuhka-aikoina
- laatii tarvittaessa omalle henkilöstölleen kehittämis- ja koulutus-suunnitelman

Työsuhteasioiden soveltaminen

- tietää tavallisimmat henkilöstön rekrytointikanavat ja toteuttaa oman vastuualueensa henkilöstöhankinnan yrityksen käytännön mukaisesti
- osaa tehdä tarvittavat työsuhteen alkamiseen ja loppumiseen liittyvät asiapaperit
- määrittelee eri tehtävissä toimivien työntekijöiden ammattitaitovaatimuksen ja työtehtävässä tarvittavan pätevyysvaatimuksen
- toimii lainsäädännön ja työehtosopimusten mukaisesti
- osaa palkkahallintoon liittyvät asiat, kuten palkkaus, lomat, sairauslomiat, työajanlyhennykset jne.
- tuntee lain yhteistoiminnasta yrityksissä ja osaa noudattaa sitä omalla vastuualueellaan
- soveltaa omalla vastuualueellaan yrityksen työsäätöjä

Tutkinnon suorittaja hallitsee henkilöstön perehdyttämisen. Hän toimii lainsäädännön mukaisesti ja valvoo, että lakia noudatetaan hänen vastuualueensa työtehtävissä.

Tutkinnon suorittaja kehittää itseään, henkilöstöä ja koko työyhteisöä ja ohjaa saavuttamaan asetetut tavoitteet.

Tutkinnon suorittaja pystyy hankimaan tietoa hyödyntämällä eri tiedonhankintavälineitä. Hän hallitsee alansa keskeiset termit englanniksi ja selvittää perusasiat englanniksi.

Henkilöstön perehdyttäminen

- perehdyttää uudet henkilöt yritykseen
- laatii vastuualueelleen perehdyttämisohjeiston ja valvoo sen toimitusta, esim. perehdyttää henkilöstön omavalvontasuunnitelmaan
- vastaa työnopastuksesta vastuualueellaan

Henkilöstön kehittäminen

- valvoo toiminnan laadulle asetettuja vaatimuksia ja ohjaa henkilöstöään toimimaan siten, että asetettu tavoite saavutetaan
- arvioi ja kehittää omia johtamistapojaan saamansa palautteen kautta
- tunnistaa omat kehittämiskohteensa
- vastaa työyhteisön psyykkisestä ja fyysisestä työsuojelusta omalla vastuualueellaan
- ohjaa henkilöstöä yrityksen tarjoamaan virkistys- ja vapaa-ajan-toimintaan
- huolehtii oman henkilöstönsä koulutuksesta siten, että heidän osaamisensa päivitetään suhteessa mahdollisiin muutostilanteisiin ja asetettuihin tuotantotavoitteisiin
- käy kehityskeskusteluja ja käynnistää keskustelun pohjalta sovitut toimenpiteet
- osallistuu työyhteisön kehittämiseen saatua palautetta hyödyntäen

Tiedonhankinta ja kielitaito

- hyödyntää monipuolisesti yrityksessä käytössä olevia tiedonhankintavälineitä
- lukee alansa kirjallisuutta ja englanninkielistä materiaalia
- osaa oman alansa keskeiset termit englanniksi tai perustellusti jollakin muulla vieraalla kielellä

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Esimiestyö elintarvikealan yrityksessä -osan suorittamisessa on keskeistä töiden organisointi, ohjaus ja johtaminen. Lisäksi tutkinnon suorittajan on osattava oman vastuualueensa henkilöstösuunnittelu, työsuhteasiat, henkilöstön perehdyttäminen ja -kehittäminen.

Näytön tehtävät määritellään tutkinnon ammattitaitovaatimuksiin nojautuen. Arvioinnin kohteet ovat näytettävien ammatin työtehtävien suunnittelun lähtökohtana, koska niissä ilmaistaan ne keskeiset osaamisen alueet, jotka on arvioitava jokaisen tutkinnon suorittajan näyttöä arvioitaessa. Tutkinnon perusteiden arviointikriteerit ilmaisevat, kuinka tutkinnon suorittajan on näytössään ja työssään suoriuduttava. Arviointimenetelmänä käytetään työtilanteiden seuranta ja niihin liittyvien kirjallisten dokumenttien, suunnitelmien ja raporttien arviointia.

Ammattitaitovaatimusten hallinta näytetään tekemällä eli aidoissa johtamis- ja työtilanteissa näyttöpaikaksi soveltuvassa elintarvikeyrityksessä. Näyttöpaikkaa valittaessa on otettava huomioon, että tutkinnon suorittajalla on todelliset mahdollisuudet osoittaa tämän tutkinnon osan ammattitaidon hallinta.

3 § Myynti ja markkinointi elintarvikeyrityksessä

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon osan suorittaja tietää oman yrityksensä tavoitteet. Hän tekee markkinointi- ja myyntisuunnitelmia ja ottaa niitä laatiessaan huomioon niihin vaikuttavia tekijöitä ja laskelmia. Hän noudattaa annettuja budjettiraameja suunnittelussaan. Tutkinnon osan suorittaja tuntee yleisimmät markkinatutkimusmenetelmät sekä tietää erilaiset mainonnan muodot. Tutkinnon osan suorittaja tuntee myyntiin ja markkinointiin liittyvät tärkeimmät sidosryhmät. Hän tuntee elintarvikkeen pakkaamisen ja pakkaukseen liittyvät vaatimukset sekä tuntee tuotteen jakelutien.</p>	<p>Myynnin ja markkinoinnin suunnittelu</p> <ul style="list-style-type: none">• tietää yrityksen toiminta-ajatuksen ja päämäärät• osallistuu yksikön markkinointi- ja/ tai myyntisuunnitelmien tekemiseen vastuualueensa mukaisesti• osaa laatia myynti- ja/ tai markkinointibudjetin vastuualueensa mukaan• ymmärtää erilaiset kilpailukeinot ja analysoi työyhteisönsä markkinointikeinoja niin, että ottaa markkinointisuunnittelussa huomioon kysyntään ja kysynnän vaihteluun liittyvät tekijät• osaa suorittaa myynnin ja/ tai markkinoinnin kannattavuuslaskelmia ja tehdä niiden pohjalta toimenpiteitä• noudattaa annettuja budjettiraameja toiminnan suunnittelusta• suunnittelee ja toteuttaa erilaisia kampanjoita

Tutkinnon osan suorittaja tuntee tuotesuunnittelun vaiheet ja osaa laatia uutuustuotteelle myynti- ja kannattavuuslaskelmia. Hän seuraa tuotteiden elinkaarta ja tekee niiden pohjalta myynti- ja markkinointitoimenpiteitä.

Tutkinnon osan suorittaja tuntee yrityksen tuotteiden hintapolitiikan ja ymmärtää hinnan merkityksen kilpailukeinona.

Tutkinnon osan suorittaja ymmärtää tekemiensä sopimuksien merkityksen. Hän tietää kuluttajansuojalain sisällön ja tuntee yrityksen takaisinvetosuunnitelman.

- osaa laatia myyntiennusteen
- tuntee yleisimmät markkinatutkimusmenetelmät ja toimii niiden tulosten pohjalta
- tietää mainonnan muodot ja välineet ja tekee tulosten perusteella toimenpiteitä
- tuntee yrityksensä tärkeimmät sidosryhmät ja osaa kohdentaa niihin oikeaa suhdetoimintaa
- tuntee pakkauksille asetettavat vaatimukset (esim. jakeluportaat, kuluttajat, mainonta, lainsäädäntö)
- tuntee omalla tuotevastuualueellaan tuotteen valmistustekniikoiden periaatteet ja jakelutiet

Tuotesuunnittelu

- tuntee tuotesuunnittelun vaiheet
- osaa sijoittaa tuotteen oikeaan hintaryhmään ja tehdä markkinointiohjelman uutuustuotteelle
- osaa ennakoida uutuustuotteelle alustavat myynti- ja kannattavuuslaskelmat
- osallistuu pakkaustyypin valintaan
- seuraa tuotteen elinkaarta ja tekee elinkaarianalyysiin pohjautuvia myynti- ja markkinointitoimenpiteitä

Hinnan määrittely

- tuntee tuotteiden hintapolitiikan ja tietää tuotteiden hinnoittelun alueen
- osaa asettaa tuotteelle hinnan sekä osaa tuotteiden kate- ja kustannuslaskentaa

Sopimuslainsäädännön soveltaminen

- tietää sopimuksen synnyn, sitovuuden, sisällön ja seuraamukset
- tuntee vahingonkorvausmenettelyn
- tietää sopimuksen purkautumiseen liittyvät ehdot ja lainsäädännön
- tietää kuluttajansuojalain sisällön

Tutkinnon suorittaja käy myyntineuvotteluja eri asiakasryhmien kanssa ottaen huomioon heidän tarpeensa, hallitsee yrityksen asiakkuushallintajärjestelmän, segmentoi asiakkaat ja hoitaa asiakassuhteita sekä tuntee tuoteryhmähallintaa.

Tutkinnon osan suorittaja selvittää asiakastarpeita. Hän esittelee asiakkaalle tuotteet sekä auttaa asiakasta ostotapahtumassa ja loppumyynnissä. Tutkinnon osan suorittaja laatii tarjous- ja myyntikirjeitä. Hän tietää yrityksen asiakasraportointitavat. Hän osaa viestiä ja kehittää itseään.

- tuntee yrityksen takaisinvetosuunnitelman ja toimii sen mukaisesti

Asiakaslähtöinen myynnin ja markkinoinnin toteuttaminen

- käy myyntineuvotteluja yrityksen edellyttämällä tavalla eri asiakasryhmien kanssa ottaen huomioon heidän palvelu- ja ostotarpeensa ja asiakkailta saamansa palautteen
- hallitsee yrityksessä käytössä olevan asiakkuushallintajärjestelmän (esim. CRM) ja tekee siihen pohjautuvia markkinointi- ja myyntitoimenpiteitä
- osaa asiakassegmentoinnin
- hoitaa asiakassuhteita ja yrityksen sidosryhmiä yhdessä muun henkilöstön kanssa
- tuntee tuoteryhmähallinnan tavoitteen ja peruskäsitteet

Henkilökohtainen myyntityö ja viestintä

- pyrkii henkilökohtaisella toiminnallaan lisäämään myyntiä
- selvittää aktiivisesti asiakkaan tarpeet kysymällä, keskustelemalla ja kuuntelemalla
- esittelee tuotteet ja perustelee asiakkaalle hankintapäätöksestä koituvan hyödyn ja auttaa asiakasta hankintapäätöksen teossa
- tukee asiakasta tuotteen myynnissä loppuasiakkaalle
- laatii tarjous- ja myyntikirjeitä
- käyttää yrityksen asiakasraportointikäytännöt
- tuntee markkinointiviestinnän kanavat ja osatekijät
- osaa analysoida ja kehittää omaa toimintatapaansa

<p>Tutkinnon suorittaja pystyy hankkimaan tietoa hyödyntämällä eri tiedonhankintavälineitä. Hän hallitsee alansa keskeiset termit englanniksi ja selvittää perusasiat englanniksi.</p>	<p>Tiedonhankinta ja kielitaito</p> <ul style="list-style-type: none"> • hyödyntää monipuolisesti yrityksessä käytössä olevia tiedonhankintavälineitä • lukee alansa kirjallisuutta ja englanninkielistä materiaalia • osaa oman alansa keskeiset termit englanniksi tai perustellusti jollakin muulla vieraalla kielellä
--	---

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Myynti ja markkinointi elintarvikealan yrityksessä -osan suorittamisessa on keskeistä myynnin ja markkinoinnin suunnittelu. Lisäksi tutkinnon suorittajan on osattava oman vastuualueensa tuotesuunnittelu, hinnan määrittely ja sopimuslainsäädäntö. Hänen on myös huomioitava työssään asiakaslähtöinen myynti ja markkinointi sekä henkilökohtainen myyntityö.

Näytön tehtävät määritellään tutkinnon ammattitaitovaatimuksiin nojautuen. Arvioinnin kohteet ovat näytettävien ammatin työtehtävien suunnittelun lähtökohdista, koska niissä ilmaistaan ne keskeiset osaamisen alueet, jotka on arvioitava jokaisen tutkinnon suorittajan näyttöä arvioitaessa. Tutkinnon perusteiden arviointikriteerit ilmaisevat, kuinka tutkinnon suorittajan on näytössään ja työssään suoriuduttava. Arviointimenetelmänä käytetään työtilanteiden seuranta ja niihin liittyvien kirjallisten dokumenttien, suunnitelmien ja raporttien arviointia.

Ammattitaitovaatimusten hallinta näytetään tekemällä eli aidoissa myynnin tai markkinoinnin työtilanteissa näyttöpaikaksi soveltuvassa elintarvikeyrityksessä. Näyttöpaikkaa valittaessa on otettava huomioon, että tutkinnon suorittajalla on todelliset mahdollisuudet osoittaa tämän tutkinnon osan ammattitaidon hallinta.

4 § Tuotekehitys elintarvikeyrityksessä

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja tuntee yrityksen tuotekehitysprosessin. Hän osaa suunnitella, koordinoida ja ohjata tuotekehitysprosessia ja laatia tuotekehityssuunnitelman.</p>	<p>Tuotekehitysprosessin tunteminen</p> <ul style="list-style-type: none"> • tuntee tuotekehitysprosessin ja siihen liittyvän lainsäädännön • osaa toimia projektiluontoisissa tehtävissä • osaa laatia tuotekehityssuunnitelmia • tietää asiakastarpeen tärkeiden tuotekehitystoiminnassa • osaa suunnitella ja ohjata tuotekehitysprosessia yritystoiminnan osana

Tutkinnon suorittaja tietää ja osaa ohjata alansa elintarvikkeissa tapahtuvia kemiallisia, fysikaalisia ja mikrobiologisia muutoksia. Hän tuntee valmistustekniikat ja laitteiden toimintaperiaatteet. Hän on selvillä tuotantosuuntansa mukaisten raaka-aineiden ja tuotteiden laatuominaisuuksista sekä ravitsemuksellisesta merkityksestä.

Tutkinnon suorittaja osaa suunnitella ja toteuttaa tuotekehitysprojektin.

Tutkinnon suorittaja osaa toteuttaa tuotekehitysprojektin esitutkimusvaiheen.

Tuote-, raaka-aine- ja prosessituntemus

- tunnistaa alansa elintarvikkeissa tapahtuvia kemiallisia, fysikaalisia ja mikrobiologisia muutoksia sekä hallitsee keinoja, joilla näitä muutoksia voidaan ohjata
- tuntee valmistustekniikat ja laitteiden toimintaperiaatteet
- tietää tuotantosuuntansa mukaisten tuotteiden ja raaka-aineiden ravitsemuksellisen merkityksen
- tietää yleisimmät erityisruokavaliot ja osaa suunnitella niihin sopivia tuotteita
- osaa etsiä korvaavia raaka-aineita
- osaa rationalisoida raaka-aineiden kokonaiskäytön
- osaa kirjoittaa reseptejä ja työohjeita
- antaa tarvittaessa pakkaustyyppi- vaihtoehtoja ostolle ja tuotannolle
- osaa suunnitella ja seurata tuotteiden säilyvyyttä

Tuotekehitysprojektin suunnittelu ja hallinta

- osaa suunnitella tuotekehitysprojektin ja toteuttaa sen yhdessä markkinoinnin, tuotannon, yrityksen johdon ja taloushallinnon kanssa
- selvittää asiakastarpeen ja tuotteen alustavan kustannusrakenteen yhdessä markkinoinnin kanssa
- ideoi asiakastarvepohjaisesti
- käyttää eri ideointimenetelmiä ja kuluttajatutkimuksia suunnittelun apuna
- arvioi ideoita ja tekee ratkaisuja

Esitutkimuksen toteuttaminen

- tietää tulevan tuotteen ominaisuudet
- selvittää raaka-ainevaihtoehtoja ja tuotevaihtoehtoja
- selvittää teknisiä mahdollisuuksia,

Tutkinnon suorittajalla on valmiudet soveltaa toimintaansa alaa koskevaa lainsäädäntöä, sopimuksia ja viranomais määräyksiä. Hän tietää aineettomat eli immateriaalioikeudet ja salassapitosäännökset.

Tutkinnon osan suorittaja toteuttaa tuotesuunnittelun ja tuotetestaukset osana yrityksen tuotekehitysprojektia.

joilla tuote voitaisiin toteuttaa (esim. kone- ja laitehankinnat, uudistukset)

- selvittää tuotantomahdollisuuksia tuotannon kanssa
- laatii tuotantosuunnitelmaehdotuksen yhdessä tuotannon kanssa
- tekee markkinoinnin kanssa yhteistyötä mm. markkinaselvitykset ja markkinoinnin tavoitteet
- kartoittaa mahdolliset riskitekijät
- tekee kannattavuus selvitykset yhdessä markkinoinnin, johdon ja tuotannon kanssa
- laatii tuotemääritykset
- laatii tuotteesta tuotesuunnitelman, jonka pohjalta tuotekehitysprojekti joko käynnistetään tai hylätään
- dokumentoi tuotekehitysprojektin vaiheet

Elintarvikelainsäädännön ja aineettomien oikeuksien tunteminen

- tuntee alallaan olevan elintarvikelainsäädännön ja käytettävät pakkausmerkinnät
- tietää aineettomiin oikeuksiin liittyvät tärkeimmät käsitteet, kuten patentti, hyödyllisyysmalli, mallisuoja, tekijänoikeussuoja, tavaramerkkisuoja, toiminimisuoja ja työsuhtekeksintösuoja, sekä ymmärtää niiden sisällön, käytön ja tarkoituksen
- ymmärtää salassapitosäännösten merkityksen
- ymmärtää suojan hakemisen ajoituksen periaatteet
- selvittää mahdollisen aineettomien oikeuksien suojaamisen tarpeellisuuden

Tuotesuunnittelu ja testaaminen

- tarkistaa tuotteen tuotantokelpoisuuden, työvaiheistuksen ja

Tutkinnon suorittaja hyödyntää aistinvaraista arviointia tuotekehityksen välineenä. Hän osaa toteuttaa aistinvaraisia kokeita ja kuluttajatestejä sekä arvioida testien tuloksia.

Tutkinnon suorittaja seuraa tuotekehitysprojektin toteutumista. Hän tekee tarvittavat johtopäätökset sekä päättää tuotekehitysprojektin.

- tuotantokustannukset
- laatii tuotteelle testaus- ja laadunvarmistusjärjestelmän
 - viimeistelee tuotteen koeajoja varten
 - suunnittelee ja toteuttaa koeajoja yhdessä tuotannon kanssa
 - ohjaa ja neuvoo tarvittaessa tuotteen valmistukseen liittyvissä ongelmissa
 - tekee tuotetestejä
 - tekee tuoteparannuksia tai muutoksia koeajojen pohjalta
 - suunnittelee tuotteen pakkauksen yhdessä markkinoinnin kanssa
 - testaa tuotteen pakkauksen yhdessä tuotannon kanssa

Aistinvarainen arviointi

- osaa arvioida oman alansa tuotteiden ulkonäköä, rakennetta, hajua ja makua
- osaa suunnitella ja toteuttaa aistinvaraisia arviointikokeita sekä käsitellä ja arvioida niistä saatuja tuloksia
- osaa toteuttaa kuluttajien mieltymysmittauksia sekä käsitellä ja arvioida niistä saatuja tuloksia
- arvioi valmiin tuotteen ja valmistusprosessin aikaista laatua aistinvaraisesti

Seuranta ja johtopäätökset

- osallistuu tuotannon viimeistelyyn
- laatii tarvittavat dokumentit
- osallistuu tuotannon ja myynnin käynnistämiseen (esim. koulutus, tekninen tuki sekä myynti ja myynnin seuranta)
- päättää tuotekehitysprojektin ja suunnittelee uuden käynnistämistä

<p>Tutkinnon suorittaja pystyy hankimaan tietoa hyödyntämällä eri tiedonhankintavälineitä. Hän hallitsee alansa keskeiset termit englanniksi ja selvittää perusasiat englanniksi.</p>	<p>Tiedonhankinta ja kielitaito</p> <ul style="list-style-type: none"> • hyödyntää monipuolisesti yrityksessä käytössä olevia tiedonhankintavälineitä • lukee alansa kirjallisuutta ja englanninkielistä materiaalia • osaa oman alansa keskeiset termit englanniksi tai perustellusti jollakin muulla vieraalla kielellä
---	---

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Tuotekehitys elintarvikealan yrityksessä -osan suorittamisessa on keskeistä tuotekehitysprosessin tunteminen sekä tuotekehitysprojektin suunnittelu ja hallinta raaka-aineesta, tuotesuunnittelusta ja testauksesta aina johtopäätöksiin asti. Lisäksi tutkinnon suorittaja tietää alallaan olevan lainsäädännön ja aineettomat oikeudet.

Näytön tehtävät määritellään tutkinnon ammattitaitovaatimuksiin nojautuen. Arvioinnin kohteet ovat näytettävien ammatin työtehtävien suunnittelun lähtökohdana, koska niissä ilmaistaan ne keskeiset osaamisen alueet, jotka on arvioitava jokaisen tutkinnon suorittajan näyttöä arvioitaessa. Tutkinnon perusteiden arviointikriteerit ilmaisevat, kuinka tutkinnon suorittajan on näytössään ja työssään suoriuduttava. Arviointimenetelmänä käytetään työtilanteiden seuranta ja niihin liittyvien kirjallisten dokumenttien, suunnitelmien ja raporttien arviointia. Ammattitaitovaatimusten hallinta näytetään tekemällä eli aidoissa tuotekehityksen työtilanteissa näyttöpaikaksi soveltuvassa elintarvikeyrityksessä. Näyttöpaikkaa valittaessa on otettava huomioon, että tutkinnon suorittajalla on todelliset mahdollisuudet osoittaa tämän tutkinnon osan ammattitaidon hallinta.

5 § Tehdaspalvelu elintarvikeyrityksessä

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja ymmärtää, mitä tehdaspalvelulla tarkoitetaan elintarviketuotannossa. Tutkinnon suorittaja ymmärtää oman työpanoksensa vaikutuksen yrityksen tulokseen sekä toimintavarmuuteen.</p>	<p>Tehdaspalvelutietämys elintarviketuotannossa</p> <ul style="list-style-type: none"> • kertoo, mitä tehdaspalvelulla tarkoitetaan ja mikä sen merkitys on lopputuotteen kannalta • tuntee vastuualueensa tehdaspalvelun toimintaprosessit ja organisaation odotukset • tietää elintarvikeyrityksen tehdaspalvelussa työskentelyn erityispiirteet • kuvailee erilaisia tehdaspalvelun malleja, -käsitteitä ja ratkaisuja sekä

Tutkinnon suorittajalla on valmiudet käyttää tehdaspalvelun tietojärjestelmiä työssään.

Tutkinnon suorittaja tietää yrityksen pääprosessit sekä tuntee vastuualueensa koneiden ja laitteiden toimintaperiaatteet. Hän tietää prosessien määräaikaishuollot ja ennakoivan kunnossapidon sekä niihin liittyvät tarvikehankinnat ja sopimukset. Tutkinnon suorittaja tuntee prosessissa huollettavien laitteiden kriittisyystasot laitoksen

- osaa soveltaa niitä käytäntöön
- pystyy arvioimaan ratkaisujen vaikutusta laitoksen toimintavarmuuteen ja taloudellisuuteen
- hallitsee tehdaspalvelun taloudelliset ja periaatteelliset perusteet
- huolehtii hygieniaosaamisvelvoitteiden noudattamisesta eri tehdaspalvelun työtehtävissä

Tietojärjestelmätuntemus

- tietää yrityksen tehdaspalvelun ja huollon tietojärjestelmiä ja osaa käyttää niitä työssään
- valvoo ja muokkaa tietoa tuotannon aikana
- osaa etsiä laite- ja varaosätietoja, piirustuksia, asiakirjoja ja vikaistoriaa
- syöttää tietoja tietokoneelle
- ymmärtää automaatiolaitteiden toiminnan yleiset toiminta- ja rakenneperiaatteet
- seuraa ja pystyy tulkitsemaan ohjauskeskuksen tuottamaa tietoa
- ylläpitää kunnossapitokortistoa esim. laitekortit (mekaaninen, sähkö, automaatio, rakennus, tietohallinto), paikkakortit (laitepaikat, sähköpaikat, automaatio-paikat, kiinteistöt jne.), varalaitteet, varaosakortit, asiakirjakortit ja dokumentit, hankinnat, myynti ja laskutus, kustannusseuranta, raportointi jne.

Prosessi-, kone- ja laitetuntemus

- tuntee vastuualueensa pääprosessit sekä koneitten ja laitteiden toimintaperiaatteet
- tietää ennakoivan kunnossapidon merkityksen yrityksen toiminnan kannalta
- organisoii määräaikaishuoltoja ja asennuksia sekä ennakoivaa

toiminnan ja tuotteen laadun kannalta. Hän ratkaisee ongelmia sekä havaitsee prosesseissa kehittämis-kohteita. Tutkinnon suorittaja ymmärtää korjaus- ja huoltokohteiden yhteydet toimivaan tuotantoprosessiin siten, ettei aiheuta vaaraa tuotannolle eikä tuotantolaitteille. Hän hallitsee ergonomian ja työturvallisuuden periaatteet työssään.

kunnossapitoa

- laatii huolto-ohjeita sekä -suunnitelmia eri tyyppisille prosessilaitteille käyttäen apuna laitteiden dokumentteja
- vastaa vastuualueensa huoltosopimuksien laatimisesta
- hankkii huoltotöihin tarvittavia koneita ja laitteita sekä työkaluja ja tarvikkeita
- hankkii ostopalveluna huoltotöihin tarvittavaa erikoisosaamista (esim. alihankinnat vuosiseisokkien aikana)
- hallitsee tuotanto- ja laatuhäiriöiden, koneiden ja laitteiden toimintahäiriöiden sekä prosessiin liittyvien häiriöiden systemaattisen ongelmanratkaisun jollakin ongelmanratkaisumenetelmällä
- seuraa aistinvaraisesti koneiden ja laitteiden kuntoa ja reagoi tarvittaessa kunnossapitotarpeen määrittämiseen yrityksen käytännön mukaisesti
- tekee tarvittavia mittauksia ja kalibrointeja
- ymmärtää koneiden ja laitteiden voiteluaineiden puhtauden merkityksen sekä työskentelee hygieenisesti
- osaa lukea voitelukaavioita ja ohjeita sekä suorittaa tarvittavia käsivoitelutehtäviä
- ymmärtää prosessikohtaisten säätöjen ja ohjausten periaatteet
- suunnittelee huoltotyöt siten, että toiminta etenee joustavasti ja tavoitteiden mukaisesti
- hallitsee ergonomian ja työturvallisuuden periaatteet työssään
- pystyy soveltamaan työsuojelumääräyksiä ja ylläpitämään työturvallisuutta omalla työpaikallaan
- hallitsee koneitten ja laitteiden

Tutkinnon suorittaja seuraa toimialansa ympäristö-, energia- ja jätehuollon kehityssuuntia ja suhteuttaa niitä toimintaympäristöönsä. Hän hallitsee jätteiden minimoinnin, puhtaanapidon organisoinnin sekä ongelmajätteiden käsittelyn.

Tutkinnon suorittaja tuntee kulunvalvonnan merkityksen omaisuuden tietoturvan kannalta.

turvakytkimien käytön sekä paineastioihin ja sähkölaitteisiin liittyvät lupa- ja valvonta-asiat

- ymmärtää sähköisten turvalaitteiden toiminnan ja merkityksen koneturvallisuudelle

Ympäristö-, energia- ja jätehuollon osaaminen

- hallitsee lupa- ja valvonta-asiat omalla vastualueellaan (esim. TUKES/ammoniakki ym. kemikaalit)
- seuraa veden ja energian kulutusta ja laatii koontiraportteja
- seuraa ja osaa raportoida LVIS-sektorin poikkeustilanteista
- toimii yrityksen puhtaanapito- ja jätehuoltosuunnitelman mukaisesti
- hallitsee jätteiden minimoinnin (esim. uusiokäyttö, kemikaali- ja materiaalihankinnat)
- osaa tunnistaa yritysturvallisuuden ja ympäristösuojelun riskit ja vaaratekijät sekä arvioida niihin varautumista
- ottaa omassa toiminnassaan huomioon tuotannon kokonaistaloudelliset teknologiat ja menetelmät
- työskentelee ympäristöä säästävien työskentelytapojen mukaisesti
- seuraa ja tekee korjauksen virhekustannuksista, joihin kunnossapidolla voidaan vaikuttaa (esim. pakkauskoneen häiriöajat, vuotavat hanat)

Kulunvalvonta

- on perillä yksikkönsä kulunvalvontajärjestelmästä (esim. ovet ja ovi-tunnistimet, kulkuaukot, kulkuavaimet, ovi-tunnisteet) ja osaa opastaa sen käyttöä
- tuntee kulunvalvonnan tärkeyden yrityksen omaisuuden ja tietoturvan kannalta

<p>Tutkinnon suorittaja on selvillä turvallisuustoimintaan liittyvistä toimintamalleista.</p> <p>Tutkinnon suorittaja pystyy hankimaan tietoa hyödyntämällä eri tiedonhankintavälineitä. Hän hallitsee alansa keskeiset termit englanniksi ja selvittää perusasiat englanniksi.</p>	<p>Turvallisuustoiminta</p> <ul style="list-style-type: none"> • on perillä yksikkönsä turvallisuustoiminnasta ja niihin liittyvistä toimintamalleista <p>Tiedonhankinta ja kielitaito</p> <ul style="list-style-type: none"> • käyttää sähköpostia ja Internetiä tiedon hankintaan • lukee alansa kirjallisuutta ja englanninkielistä materiaalia • osaa oman alansa keskeiset termit englanniksi tai perustellusti jollakin muulla vieraalla kielellä
---	---

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Tehdaspalvelu elintarvikealan yrityksessä -osan suorittamisessa on keskeistä ymmärtää tehdaspalvelutoimintojen merkitys elintarvikeyritykselle. Lisäksi tutkinnon suorittaja tuntee yrityksensä tehdaspalvelun tietojärjestelmän ja vastualueensa pääprosessit sekä koneitten ja laitteiden toimintaperiaatteet. Hän osaa yrityksensä ympäristö-, energia- ja jätehuoltotoiminnot sekä tietää kulunvalvontaan ja turvallisuustoimintaan liittyvät asiat.

Näytön tehtävät määritellään tutkinnon ammattitaitovaatimuksiin nojautuen. Arvioinnin kohteet ovat näytettävien ammatin työtehtävien suunnittelun lähtökohdana, koska niissä ilmaistaan ne keskeiset osaamisen alueet, jotka on arvioitava jokaisen tutkinnon suorittajan näyttöä arvioitaessa. Tutkinnon perusteiden arviointikriteerit ilmaisevat, kuinka tutkinnon suorittajan on näytössään ja työssään suoriuduttava. Arviointimenetelmänä käytetään työtilanteiden seuranta ja niihin liittyvien kirjallisten dokumenttien, suunnitelmien ja raporttien arviointia.

Ammattitaitovaatimusten hallinta näytetään tekemällä eli aidoissa tehdaspalvelun työtilanteissa näyttöpaikaksi soveltuvassa elintarvikeyrityksessä. Näyttöpaikkaa valittaessa on otettava huomioon, että tutkinnon suorittajalla on todelliset mahdollisuudet osoittaa tämän tutkinnon osan ammattitaidon hallinta.

Elintarviketekniikan erikoisammattitutkinnon kuvaus

Henkilö, jolla on vahva elintarvikealan perusosaaminen tai joka on toiminut elintarvikeyrityksenä voi laajentaa osaamistaan suorittamalla elintarviketekniikan erikoisammattitutkinnon. Elintarviketekniikan erikoisammattitutkinnon suorittanut henkilö voi työskennellä elintarvikealalla työjohto-, esimies- tai asiantuntijatehtävissä, kuten myynti-, markkinointi-, tuotekehitys- tai tehdaspalvelutehtävissä. Hän voi toimia myös alan itsenäisenä yritysyrityksenä. Hän tuntee käytännössä oman yksikkönsä tai yrityksensä nykytilan ja strategiset tavoitteet.

Tutkinnon osa Elintarviketuotannon ohjaaminen edellyttää suorittajalta alan yleisten ja yrityksen toimintaperiaatteiden hallintaa. Hän tuntee yrityksensä tilaus-toimitusprosessin sekä sisäisen asiakkuuden merkityksen yrityksessä. Hän suunnittelee, ohjaa ja kehittää yrityksen tai osaston toimintaa. Hän tuntee alansa elintarvikelainsäädännön ja ottaa toiminnassaan huomioon laatu- ja ympäristöasiat. Hänen pitää osata tehdä yksikkönsä toimintasuunnitelmia, laatia budjetteja sekä tehdä vertailulaskelmia, seurata toteutuneita kustannuksia ja ryhtyä tarvittaviin korjaustoimenpiteisiin. Hän tietää hygienian ja riskinhallinnan merkityksen elintarvikeyritykselle.

Elintarvikealan esimies pystyy organisoimaan, ohjaamaan ja kehittämään oman osastonsa toimintaa. Tämä edellyttää työn laajaa hallintaa ja työläisäädännön tuntemista. Esimiehen tulee osata suunnitella ja organisoida päivittäiset työt asetettujen tulos- ja laatutavoitteiden mukaisesti sekä ohjata, opastaa ja valvoa henkilöstöään tavoitteiden saavuttamiseksi ja turvallisten toimintatapojen noudattamisessa. Esimies hallitsee osastonsa koneiden ja laitteiden käytön. Hän vastaa myös uusien työntekijöiden perehdyttämisestä ja työnopastuksesta. Hän kehittää omavalvontaa ja laatua. Hän hoitaa henkilöstöasioita sekä tuntee siihen liittyvää lainsäädäntöä.

Myyntin ja markkinoinnin tehtävissä tutkinnon suorittaja hyödyntää ja toteuttaa erilaisia markkinoinnin kilpailukeinoja laadittaessa markkinointi- ja myyntisuunnitelmia. Hän toteuttaa asiakaslähtöisen myynnin ja markkinoinnin. Lisäksi myynnissä ja markkinoinnissa työskentelevä tuntee alansa koneet, laitteet, tuotteet, raaka-aineet, valmistusmenetelmät sekä pakkausmateriaalit. Hän tekee tuotesuunnittelua. Hän tuntee sopimuslainsäädännön ja kuluttajasuojalain. Hän käyttää tietotekniikkaa tiedottamisessa sekä hyödyntää sähköpostia ja Internetiä tiedon hankinnassa ja viestinnässä. Hän hallitsee oman alansa keskeiset termit englannin kielellä ja osaa selvittää myyntiin ja markkinointiin liittyvät perusasiat englannin kielellä.

Tuotekehityksen tehtävissä toimivalta edellytetään tuotekehitysprojektin suunnittelu- ja toteuttamistaitoa. Hän tuntee hyvin alansa tuotteet ja raaka-aineet sekä niiden käyttäytymisen erilaisissa prosesseissa. Hän hallitsee aistinvaraisen arvioinnin sekä osaa suunnitella ja toteuttaa aistinvaraisia kokeita. Tuotekehityksessä työskentelevä tuntee alallaan olevan lainsäädännön, käytettävät pakkausmerkinnät ja aineetomat oikeudet. Hän ottaa työssään huomioon alansa tuotteiden ravitsemuksellisen merkityksen ja erityisruokavaliot. Hän on yhteistyökykyinen ja luova.

Tehdaspalvelussa työskentelevä ymmärtää tehdaspalvelutoimintojen merkityksen elintarvikeyritykselle. Hän tuntee yrityksensä tehdaspalvelun tietojärjestelmän ja

osaa käyttää sitä työssään. Hän ylläpitää kunnossapitokortistoa. Tehdaspalvelussa työskentelevä tuntee vastuualueensa pääprosessit sekä kokeitten ja laitteiden toimintaperiaatteet. Hän seuraa koneiden ja laitteiden kuntoa ja tekee tarvittavia korjaustoimenpiteitä tai korjauspyyntöjä Hän osaa yrityksensä ympäristö-, energia- ja jätehuoltotoiminnot sekä tietää kulunvalvontaan ja turvallisuustoimintaan liittyvät asiat.