



OPETUSHALLITUS
UTBILDNINGSSTYRELSEN

Näyttötutkinnon perusteet

ELINTARVIKETEOLLISUUDEN AMMATTITUTKINTO 2013

Määräys 33/011/2013

© Opetushallitus ja tekijät

Määräykset ja ohjeet 2013:38

ISBN 978-952-13-5610-0 (nid.)

ISBN 978-952-13-5611-7 (pdf)

ISSN-L 1798-887X

ISSN 1798-887X (painettu)

ISSN 1798-8888 (verkkójulkaisu)

Taitto: Edita Prima Oy

www.oph.fi/julkaisut

Kopijyvä Oy, Espoo 2013



MÄÄRÄYS

10.10.2013

33/011/2013

Voimassaoloaika: **1.1.2014 alkaen toistaiseksi**

Säännökset, joihin toimivalta määräyksen antamiseen perustuu:

L 631/98, 13 § 2 mom

Kumoo Opetushallituksen määräyksen
18.12.2000 nro 84/011/2000

Muuttaa Opetushallituksen määräystä

-

ELINTARVIKETEOLLISUUDEN AMMATTITUTKINNON PERUSTEET

Opetushallitus on päättänyt elintarviketeollisuuden ammattitutkinnon perusteista, joita on noudatettava 1.1.2014 lukien toistaiseksi. Ennen tämän määräyksen voimaantuloa aloitetut tutkintosuoritukset voidaan saattaa loppuun perusteiden 18.12.2000 nro 84/011/2000 mukaisesti 31.12.2015 mennessä.

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

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

Pääjohtaja


Aulis Pitkälä

Opetusneuvos


Pirkko Laurila

LIITE

Elintarviketeollisuuden ammattitutkinto 2013

Sisältö

1. Näyttötutkinnot	7
1.1 Näyttötutkintojen järjestäminen	7
1.2 Näyttötutkinnon suorittaminen	7
1.3 Näyttötutkinnon perusteet.....	7
1.4 Henkilökohtaistaminen näyttötutkinnossa	8
1.5 Ammattitaidon arviointi näyttötutkinnossa.....	8
1.6 Arvioijat	9
1.7 Arvioinnin oikaisu	9
1.8 Todistukset	9
1.9 Näyttötutkintoon valmistava koulutus	9
2. Elintarviketeollisuuden ammattitutkinnon muodostuminen	11
2.1 Elintarviketeollisuuden ammattitutkinnossa osoitettava osaaminen	11
2.2 Elintarviketeollisuuden ammattitutkinnon osat ja tutkinnon muodostuminen.....	11
3. Elintarviketeollisuuden ammattitutkinnossa vaadittava ammattitaito ja arvioinnin perusteet	13
3.1 Elintarvikehygienian ja omavalvonnan toteutus	14
Ammattitaitovaatimukset	14
Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit)	14
Ammattitaidon osoittamistavat	15
3.2 Elintarviketuotanto.....	15
Ammattitaitovaatimukset	15
Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit)	15
Ammattitaidon osoittamistavat	17
3.3 Rehutuotanto	17
Ammattitaitovaatimukset	17
Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit)	18
Ammattitaidon osoittamistavat	19
3.4 Pakkaamotoiminnot.....	20
Ammattitaitovaatimukset	20
Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit)	20
Ammattitaidon osoittamistavat	21
3.5 Myllytuotanto	22
Ammattitaitovaatimukset	22
Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit)	22
Ammattitaidon osoittamistavat	24

3.6	Juomatuotanto	24
	Ammattitaitovaatimukset	24
	Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit)	24
	Ammattitaidon osoittamistavat	26
3.7	Tuotekehityskoeajot	27
	Ammattitaitovaatimukset	27
	Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit)	27
	Ammattitaidon osoittamistavat	29
3.8	Elintarvikkeiden lähettämötoiminnot	29
	Ammattitaitovaatimukset	29
	Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit)	29
	Ammattitaidon osoittamistavat	31
3.9	Muun ammatti- tai erikoisammattitutkinnon osa	31
LIITE	Teollisen elintarviketuotannon ja elintarviketyöntekijän työn kuvaus.....	32

1. Näyttötutkinnot

1.1 Näyttötutkintojen järjestäminen

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

1.2 Näyttötutkinnon suorittaminen

Näyttötutkinto suoritetaan osoittamalla hyväksytysti tutkinnon perusteissa vaadittu osaaminen tutkintotilaisuuksissa käytännön työssä ja toiminnassa. Jokainen tutkinnon osa on arvioitava erikseen. Arvioinnin tekevät työnantajien, työntekijöiden ja opetusalan edustajat yhdessä. Aloilla, joilla itsenäinen ammatinharjoittaminen on tyypillistä, myös tämä taho otetaan huomioon arvioijien valinnassa. Lopullisen päätöksen arvioinnista tekee tutkintotoimikunta. Tutkintotodistus voidaan antaa, kun kaikki tutkinnon suorittamiseksi määrätyt tutkinnon osat on suoritettu hyväksytysti.

1.3 Näyttötutkinnon perusteet

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

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

Arvioinnin kohteet ja kriteerit on johdettu ammattitaitovaatimuksista. Arvioinnin kohteilla ilmaistaan ne osaamisen alueet, joihin arvioinnissa kiinnitetään erityistä huomiota. Kohteiden määrittäminen helpottaa myös ammattitaidon arviointia asianomaisesta työtoiminnasta. Arvioinnin tulee kattaa kaikki tutkinnon perusteissa määritellyt arvioinnin kohteet. Arvioinnin kriteerit määrittelevät hyväksyttävän suorituksen laadullisen ja määrällisen tason. Ammattitaidon osoittamistavat sisältävät tutkinnon suorittamiseen liittyviä tarkentavia ohjeita. Ammattitaito osoitetaan pääsääntöisesti todellisissa työtehtävissä ja toimissa. Ammattitaidon osoittamistavat voivat sisältää mm. ohjeita siitä, kuinka tutkintosuoritusta voidaan tarvittaessa täydentää, jotta kaikki ammattitaitovaatimukset tulevat kattavasti osoitetuiksi.

1.4 Henkilökohtaistaminen näyttötutkinnossa

Koulutuksen järjestäjä huolehtii näyttötutkintoon ja siihen valmistavaan koulutukseen hakeutumisen, tutkinnon suorittamisen sekä tarvittavan ammattitaidon hankkimisen henkilökohtaistamisesta. Henkilökohtaistamisessa tulee ottaa huomioon ammatillisesta aikuiskoulutuksesta annetun lain (L 952/2011) 11 §:n säännökset opiskelijan oikeuksista ja velvollisuuksista. Opetushallitus on antanut henkilökohtaistamista koskevan erillisen määräyksen (43/011/2006).

1.5 Ammattitaidon arviointi näyttötutkinnossa

Ammattitaidon arvioinnissa tulee perusteellisesti ja huolellisesti tarkastella sitä, miten tutkinnon suorittaja on osoittanut osaavansa sen, mitä tutkinnon perusteissa ko. tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksissa edellytetään. Arvioinnissa käytetään tutkinnon perusteissa määriteltäviä arviointikriteerejä. Arvioinnissa tulee käyttää monipuolisesti erilaisia ja ensisijaisesti laadullisia arviointimenetelmiä. Vain yhden menetelmän käytöllä ei välttämättä saada luotettavaa tulosta. Arvioinnissa otetaan huomioon ala- ja tutkintokohtaiset erityispiirteet tutkinnon perusteiden mukaisesti. Mikäli tutkinnon suorittajalla on luotettavia selvityksiä aikaisemmin osoitetusta osaamisesta, arvioijat arvioivat niiden vastaavuuden näyttötutkinnon perusteiden ammattitaitovaatimuksiin. Arvioijat ehdottavat dokumentin tutkintotoimikunnalle tunnustettavaksi osaksi näyttötutkinnon suoritusta. Lopullisen päätöksen aiemmin osoitetun ja luotettavasti selvitetyn osaamisen tunnustamisesta tekee tutkintotoimikunta.

Ammattitaidon arviointi on prosessi, jossa arviointiaineiston keräämisellä ja arvioinnin dokumentoinnilla on keskeinen merkitys. Työelämän sekä opettajien edustajat tekevät kolmikantaisesti huolellisen ja monipuolisen arvioinnin. Jokaisen tutkinnon suorittajan tulee selvästi saada tietoonsa arvioinnin perusteet.

Tutkinnon suorittajalle on annettava mahdollisuus suoritustensa itsearviointiin. Näyttötutkinnon järjestäjä laatii arvioinnin kohteena olevan tutkinnon osan suorittamisesta arviointipöytäkirjan, jonka arvioijat allekirjoittavat. Tutkinnon suorittajalle tämän jälkeen annettava palaute on osa hyvää arviointiprosessia. Lopullisen päätöksen arvioinnista tekee tutkintotoimikunta.

1.6 Arvioijat

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

1.7 Arvioinnin oikaisu

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

1.8 Todistukset

Tutkintotodistuksen ja todistuksen tutkinnon osan tai osien suorittamisesta antaa tutkintotoimikunta. Todistuksen valmistavaan koulutukseen osallistumisesta antaa koulutuksen järjestäjä. Opetushallitus on antanut määräyksen todistuksiin merkittävistä tiedoista. Näyttötutkinnon osan tai osien suorittamisesta annetaan todistus silloin, kun näyttötutkintoon osallistuva sitä pyytää. Tutkintotodistuksen ja myös todistuksen tutkinnon osan tai osien suorittamisesta allekirjoittavat tutkintotoimikunnan edustaja ja näyttötutkinnon järjestäjän edustaja. Opetushallituksen hyväksymään ammattikirjaan tehty merkintä näyttötutkinnon suorittamisesta on tutkintotodistukseen rinnastettava todistus näyttötutkinnon suorittamisesta. Näyttötutkinnon järjestäjä hankkii ja allekirjoittaa ammattikirjan. Ammattikirja on näyttötutkinnon suorittajalle maksullinen.

1.9 Näyttötutkintoon valmistava koulutus

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Koulutuksen järjestäjä päättää näyttötutkintoon

valmistavan koulutuksen sisällöstä ja järjestämisestä tutkinnon perusteiden mukaisesti. Koulutus ja tutkintotilaisuudet on jäsennettävä tutkinnon osien mukaisesti. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto. Näyttötutkintoon valmistavassa koulutuksessa tulee ottaa huomioon ammatillisesta aikuiskoulutuksesta annetun lain 11, 13, 13 a ja 16 §:n säännökset.

2. Elintarviketeollisuuden ammattitutkinnon muodostuminen

2.1 Elintarviketeollisuuden ammattitutkinnossa osoitettava osaaminen

Elintarviketeollisuuden ammattitutkinto on tarkoitettu henkilöille, jotka toimivat elintarviketeollisuuden eri toimialoilla tuotteiden valmistus- ja/tai pakkaamo-, lähettämö- ja varastointitoiminnoissa. Suoritettuaan Elintarviketeollisuuden ammattitutkinnon tutkinnon suorittajalla on laaja-alaiset taidot työskennellä omalla toimialallaan elintarviketeollisuudessa ja hänellä on hyvät edellytykset ylläpitää ja kehittää omaa toimintaansa. Hänellä on myös valmiudet ja kyky muuntaa ja soveltaa taitojaan itsenäisesti, vaihtelevissa tilanteissa ja toimintaympäristöissä. Hän osaa itsenäisesti huomioida säädösmuutokset ja annetut ohjeet sekä soveltaa niitä käytännön työskentelyyn.

2.2 Elintarviketeollisuuden ammattitutkinnon osat ja tutkinnon muodostuminen

Elintarviketeollisuuden ammattitutkinnossa on yksi kaikille pakollinen tutkinnon osa ja kahdeksan valinnaista tutkinnon osaa. Kullakin osaamisalalla on yksi pakollinen tutkinnon osa. Koko tutkinnon suorittaminen edellyttää kahden pakollisen ja yhden valinnaisen tutkinnon osan suorittamista.

3.1 Elintarvikehygienian ja omavalvonnan toteutus on kaikille pakollinen tutkinnon osa, jonka ammattitaitovaatimukset osoitetaan osaamisalan pakollisen tutkinnon osan ja valinnaisten tutkinnon osien 3.2–3.8 yhteydessä.

3.2 Elintarviketuotanto-tutkinnon osa on ruokavalmiste-, marja-, hedelmä-, kasvis-, kala-, makeis-, suklaa- ja keksituotantoon tai muun elintarvikkeiden teolliseen valmistukseen liittyvän osaamisalan pakollinen tutkinnon osa ja valinnainen tutkinnon osa muille osaamisaloille.

3.3 Rehutuotanto on rehu- ja lemmikkieläinruokien valmistukseen liittyvän osaamisalan pakollinen tutkinnon osa ja valinnainen tutkinnon osa muille osaamisaloille.

3.4 Pakkaamotoiminnot on elintarvikkeiden, rehujen tai lemmikkieläinruokien pakkaamiseen liittyvän osaamisalan pakollinen tutkinnon osa ja valinnainen tutkinnon osa muille osaamisaloille.

3.5 Myllytuotanto-tutkinnon osa on myllytuotteiden valmistukseen liittyvän osaamisalan pakollinen tutkinnon osa ja valinnainen tutkinnon osa muille osaamisaloille.

3.6 Juomatuotanto-tutkinnon osa on virvoitusjuomia, alkoholijuomia ja muiden juomien valmistukseen liittyvän osaamisalan pakollinen tutkinnon osa ja valinnainen tutkinnon osa muille osaamisaloille.

Elintarviketeollisuuden ammattitutkinto				
Pakollinen osa				
3.1 Elintarvikehygienian ja omavalvonnan toteutus				
Osaamisalat ja niiden pakollinen tutkinnon osa (valittava yksi osaamisala)				
Elintarviketuotannon osaamisala Pakollinen tutkinnon osa: 3.2 Elintarviketuotanto	Rehutuotannon osaamisala Pakollinen tutkinnon osa: 3.3 Rehutuotanto	Teollisen pakkaamisen osaamisala Pakollinen tutkinnon osa: 3.4 Pakkaamotoiminnot	Myllytuotannon osaamisala Pakollinen tutkinnon osa: 3.5 Myllytuotanto	Juomatuotannon osaamisala Pakollinen tutkinnon osa: 3.6 Juomatuotanto
Valinnaiset tutkinnon osat, joista valittava yksi. Valittava muu kuin oman osaamisalan pakollinen tutkinnon osa.				
3.2 Elintarviketuotanto				
3.3 Rehutuotanto				
3.4 Pakkaamotoiminnot				
3.5 Myllytuotanto				
3.6 Juomatuotanto				
3.7 Tuotekehityskoeajot				
3.8 Elintarvikkeiden lähettämötoiminnot				
3.9 Muun ammatti- tai erikoisammattitutkinnon osa				

3. Elintarviketeollisuuden ammattitutkinnossa vaadittava ammattitaito ja arvioinnin perusteet

Tutkinnon perusteissa vaadittu ammattitaito osoitetaan tutkintotoimikunnan hyväksymän Elintarviketeollisuuden ammattitutkinnon järjestämissuunnitelman perusteella henkilökohtaistetuissa tutkintotilaisuuksissa aidossa toiminnassa, jolloin tutkinnon suorittaja osoittaa kattavasti tutkinnon perusteiden edellyttämän ammatillisen osaamisen.

Tutkintotilaisuuksissa tutkinnon suorittaja osoittaa valmiuksia ja kykyä soveltaa osaamistaan vaihtelevissa tilanteissa ja toimintaympäristöissä. Hän myös osoittaa kykynsä kokemusten arviointiin ja kokemuksista oppimiseen, toimintatapojen uudelleenajatteluun ja uusien toimintatapojen käyttöönottoon.

Arvioijat, jotka on perehdytetty arviointitehtävään, arvioivat tutkinnon suorittajan ammattitaidon tutkintotilaisuuksissa. Tutkinnon suorittajalle on annettava mahdollisuus suoritustensa itsearviointiin. Arvioijat arvioivat ja dokumentoivat tutkinnon suorittajan osoittaman osaamisen tutkinnon ammattitaitovaatimusten, arvioinnin kohteiden ja kriteerien mukaisesti. Tutkinnon suorittajalle annettava palaute arvioinnista on osa hyvää arviointiprosessia. Palaute voidaan antaa tutkinnon suorittajalle esimerkiksi arviointiesityksen tekemisen jälkeen.

Tutkinnon suorittajalle voidaan antaa mahdollisuus täydentää tutkintosuoritustaan suullisesti. Arvioijat kirjaavat keskustelun aikana tehdyt havainnot arviointilomakkeeseen. Näin varmistetaan tutkintosuoritusten kattavuus ja arvioinnin luotettavuus. Tämä mahdollisuus voidaan järjestää tutkinnon osan suorittamisen yhteydessä tai sitten, kun kaikki tutkinnon osien suoritukset on tehty.

Elintarviketeollisuuden ammattitutkinto arvioidaan tutkinnon osa kerrallaan niin, että tutkinnon suorittajan ammattitaitoa verrataan tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksiin. Kolmikantainen arvioijaryhmä tekee tutkinnon osan kirjallisen arviointiesityksen tutkintotoimikunnalle sen jälkeen, kun tutkintosuoritukset on tehty kattavasti, luotettavasti ja tutkinnon perusteiden mukaisesti. Kolmikantaisen arvioijaryhmän jäsenet edustavat työnantajia, työntekijöitä ja opettajia.

3.1 Elintarvikehygienian ja omavalvonnan toteutus

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- työskennellä yrityksen hygieniamääräysten ja omavalvontasuunnitelman mukaisesti

Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit)

Tutkinnon suorittaja osaa työskennellä yrityksen hygieniamääräysten ja omavalvontasuunnitelman mukaisesti	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Riskiperusteisen omavalvontaohjelman toteuttaminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none">• työskentelee huomioiden valmistamiensa tuotteiden tuoteturvallisuusriskit• tekee tuotannon kriittisiin pisteisiin ja/tai valvontapisteisiin liittyviä toimenpiteitä, seuranta ja tekee korjaavat toimenpiteet raja-arvojen ylittyessä.
Mittausten ja näytteenoton tekeminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none">• tekee ja kirjaa mittaukset omavalvonnan mukaisesti• ottaa näytteet omavalvonnan mukaisesti• dokumentoi tarpeelliset mittaustulokset.
Hygieeniset työskentelytavat	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none">• toimii elintarviketyölle asetettujen hygieniamääräysten ja yrityksen ohjeiden mukaisesti• huolehtii asianmukaisesta suojavaatetuksesta, henkilökohtaisesta hygieniastaan ja työympäristön siisteydestä tuotannon kaikissa työvaiheissa• noudattaa hygienialueiden välillä liikkumisesta annettuja ohjeita• toteuttaa asianmukaista ihmisten ja materiaalivirtojen ohjausta eri tilojen välillä.
Elintarvikkeiden käsitteleminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none">• käsittelee elintarvikkeita oikein, jotta saastumisriski ja ruokamyrkytykset voidaan ehkäistä• toimii siten, että ristisaastuminen estetään eri tuotantovaiheissa• huolehtii syntyvistä sivuvirroista, sivutuotteista ja jätteistä sekä lajittelee ne ohjeiden mukaan• työskentelee ohjeistuksen mukaan ympäristöä säästäten.

Ammattitaidon osoittamistavat

Elintarvikehygienian ja omavalvonnan toteutus -tutkinnon osan ammattitaitovaatimukset osoitetaan sekä osaamisalan pakollisen 3.2–3.6 että valinnaisten tutkinnon osien 3.2–3.8 yhteydessä. Tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksia osoittaessaan tutkinnon suorittaja työskentelee tuotantosuuntansa mukaisessa rehutuotannon, lemmikkieläinruoan tai elintarvikkeiden valmistusprosessissa, jossa voidaan osoittaa ja arvioida työelämän ammattitaitovaatimusten mukainen ammattimainen työskentely.

Tutkintotilaisuuden laajuus ja kesto määräytyvät tutkinnon suorittajan henkilökohtaistamista koskevan suunnitelman mukaan. Arvioijat seuraavat ja arvioivat tutkinnon suorittajan toimintaa, ja tarvittaessa tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuoritustaan suullisesti.

3.2 Elintarviketuotanto

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- työskennellä tuotantosuuntansa mukaisessa elintarvikkeiden valmistusympäristössä
- valita tarvittavat raaka-aineet ja tehdä valmistukseen liittyvät esityöt
- valmistaa tuotantosuuntansa mukaisen elintarvikkeen
- arvioida tuotteensa laadun.

Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit)

Tutkinnon suorittaja osaa työskennellä tuotantosuuntansa mukaisessa elintarvikkeiden valmistusympäristössä	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Omavalvonnan mukainen toiminta Ks. 3.1 Elintarvikehygienian ja omavalvonnan toteutus	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none">• ks. 3.1
Koneiden ja laitteiden käyttäminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none">• valmistelee ja laittaa toimintakuntoon tarvittavat koneet ja laitteet tuotantoon• seuraa tuotannossa ja tuotteissa tapahtuvia muutoksia• käyttää ja säätää tarvittavia koneita ja laitteita sekä ohjaa niiden avulla tuotantoa• käyttää työhön liittyviä tietoteknisiä sovelluksia

	<ul style="list-style-type: none"> • seuraa laitteiden toimintaa tuotannon aikana siten, että ottaa huomioon koneiden käytössä työturvallisuuden, melutason, vieraat äänet yms. • toimii poikkeustilanteissa ohjeiden mukaisesti ja tiedottaa koneiden ja laitteiden kunnosta esimiehelle ja työtiimien jäsenille sekä kunnossapitohenkilöstölle, joille osaa kuvata, mistä prosessihäiriö sai alkunsa • noudattaa työpaikan ohjeita ja sopimuksia • työskentelee työturvallisuusmääräysten mukaisesti ja ergonomisesti oikein.
Tutkinnon suorittaja osaa valita tarvittavat raaka-aineet ja tehdä valmistukseen liittyvät esityöt	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Raaka-aineen vastaanotto, arvioiminen ja varastointi	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> • tekee eri tuoteryhmien raaka-aineille vastaanottotarkastukset • tarkastaa lähetyksiä kirjot, raaka-aineiden oikeellisuuden ja aistinvaraisen laadun • varastoi eri tuoteryhmien raaka-aineet oikein • noudattaa yrityksen jätteiden käsittelyohjeita.
Raaka-aineiden valinta ja valmistukseen liittyvät esityöt	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> • käsittelee raaka-aineita taloudellisesti ja hygieenisesti esikäsittelyn eri vaiheissa • valitsee sekä käsittelee raaka-aineet, lisä- ja apuaineet työohjeiden mukaan • esivalmistelee esiseokset, liuokset ja muut raaka-aineet ohjeiden mukaisesti • käyttää raaka-aineita sekä lisä- ja apuaineita niiden käyttötarkoituksen mukaisesti ja ottaa huomioon niiden vaikutukset tuotteessa • noudattaa tarkoin raaka-aineiden annosteluohjeita • valitsee tarvittaessa työohjeiden mukaisesti tuotantosuuntansa erityisruokavalioraaka-aineet.
Tutkinnon suorittaja osaa valmistaa tuotantosuuntansa mukaisen elintarvikkeen	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Tuotantosuunnan mukaisen elintarvikkeen valmistaminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> • tulkitsee reseptejä ja työohjeita oikein • valmistaa itsenäisesti tai työryhmän jäsenenä tuotantosuunnan mukaisia elintarvikkeita • osaa työn edellyttämät kädentaidot • annostelee raaka-aineet, lisä- ja apuaineet sekä mausteet oikein käyttömäärien mukaisesti

	<ul style="list-style-type: none"> • valvoo ja ohjaa tuotantosuuntansa prosessin kriittisiä valmistusvaiheita noudattaen ohjausrajoja mm. lämpötilat, käsittelyajat ym. • työskentelee siten, että prosessi etenee tuotantotavoitteiden mukaisesti • ennakoii tuotantoprosessin muutokset, kuten tuotteen valmistuksen lopetuksen ja tuotteen vaihdot • puhdistaa koneet ja laitteet • huomio tarvittaessa erityisruokavaliotuotteiden valmistuksen vaatimat toimenpiteet esim. tuotteiden vaihdon yhteydessä • tekee pesutapahtumiin liittyvät sekä päivittäiset huoltotoimenpiteet, esim. lisää tarvittaessa voiteluaineita.
Tutkinnon suorittaja osaa arvioida tuotteensa laadun	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Tuotteen laadun arviointi	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> • arvioi valmiin tuotteen laadun aistinvaraisesti • vertaa tuotetta sen annettuihin ohjearvoihin • havaitsee mahdolliset tuotevirheet ja toimii virheen havaittuaan yrityksen ohjeiden mukaan.

Ammattitaidon osoittamistavat

Elintarviketuotanto-tutkinnon osan suorittamisessa tutkinnon suorittaja työskentelee aidossa työympäristössä tuotantosuuntansa mukaisessa elintarvikkeiden valmistusprosessissa, jossa voidaan osoittaa ja arvioida työelämän ammattitaitovaatimusten mukainen ammattimainen työskentely.

Tutkintotilaisuuden laajuus ja kesto määräytyvät tutkinnon suorittajan henkilökohtaistamista koskevan suunnitelman mukaan. Arvioijat seuraavat ja arvioivat tutkinnon suorittajan toimintaa, ja tarvittaessa tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuoritustaan suullisesti.

3.3 Rehutuotanto

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- työskennellä tuotantosuuntansa mukaisessa rehujen tai lemmikkieläinruokien valmistusympäristössä
- valita tarvittavat raaka-aineet ja tehdä valmistukseen liittyvät esityöt
- valmistaa tuotantosuuntansa mukaisen rehun tai lemmikkieläinruoan
- arvioida tuotteensa laadun.

Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit)

Tutkinnon suorittaja osaa työskennellä tuotantosuuntansa mukaisessa rehujen tai lemmikkieläinruokien valmistusympäristössä	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Omavalvonnan mukainen toiminta Ks. 3.1 Elintarvikehygienian ja omavalvonnan toteutus	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> • Ks. 3.1
Koneiden ja laitteiden käyttäminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> • käyttää ja säätää tarvittavia koneita ja laitteita sekä ohjaa niiden avulla tuotantoa • käyttää työhön liittyviä tietoteknisiä sovelluksia • seuraa laitteiden toimintaa tuotannon aikana ja tunnistaa prosessin käyntihäiriöt, kuten epänormaalin melutason, vieraat äänet yms. • toimii poikkeustilanteissa ohjeiden mukaisesti sekä tiedottaa koneiden ja laitteiden kunnosta esimiehelle ja työtiimien jäsenille sekä kunnossapitohenkilöstölle, joille osaa kuvata, mistä prosessihäiriö sai alkunsa • noudattaa työpaikan ohjeita ja sopimuksia • työskentelee työturvallisuusmääräysten mukaisesti ja ergonomisesti oikein.
Tutkinnon suorittaja osaa valita tarvittavat raaka-aineet ja tehdä valmistukseen liittyvät esityöt	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Raaka-aineen vastaanotto, arviointi ja varastointi	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> • vastaanottaa ja varastoi rehun ja/tai lemmikkieläinruoan raaka-aineet ohjeistuksen mukaan • tekee raaka-aineille vastaanottotarkastukset • tarkastaa lähetyksiä, raaka-aineiden oikeellisuuden ja aistinvaraisen laadun • noudattaa yrityksen jätteidenkäsittelyohjeita.
Raaka-aineiden valinta ja valmistukseen liittyvät esityöt	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> • käsittelee raaka-aineita taloudellisesti ja hygieenisesti esikäsittelyn eri vaiheissa • valitsee sekä käsittelee raaka-aineet, lisä- ja apuaineet työohjeiden mukaan • esivalmistelee esiseokset, liuokset ja muut raaka-aineet ohjeiden mukaisesti • käyttää raaka-aineita sekä lisä- ja apuaineita niiden käyttötarkoituksen mukaisesti ja ottaa huomioon niiden vaikutukset tuotteessa

	<ul style="list-style-type: none"> • noudattaa tarkoin raaka-aineiden annosteluohjeita • valitsee tarvittaessa työohjeiden mukaisesti tuotantosuuntansa erityisruokavalioraaka-aineet.
Tutkinnon suorittaja osaa valmistaa tuotantosuuntansa mukaisen rehun tai lemmikkieläinruoan	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Tuotantosuunnan mukaisen rehun tai lemmikkieläinruoan valmistaminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> • tulkitsee reseptejä ja työohjeita oikein • valmistaa itsenäisesti tai työryhmän jäsenenä tuotantosuunnan mukaisia rehuja tai lemmikkieläinruokia • annostelee raaka-aineet, lisä- ja apuaineet oikein käyttömäärien mukaisesti • seuraa tuotannossa ja tuotteissa tapahtuvia muutoksia • valvoo ja ohjaa tuotantosuuntansa prosessin kriittisiä valmistusvaiheita noudattaen ohjausrajoja, mm. lämpötilaa ja käsittelyaikoja • työskentelee siten, että prosessi etenee tuotantotavoitteiden mukaisesti • ennakoii tuotantoprosessin muutokset, kuten tuotteen valmistuksen lopetuksen ja tuotteen vaihdot • puhdistaa koneet ja laitteet • tekee pesutapahtumiin liittyvät ja päivittäiset huoltotoimenpiteet, esim. lisää tarvittaessa voiteluaineita.
Tutkinnon suorittaja osaa arvioida tuotteensa laadun	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Tuotteen laadun arviointi	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> • arvioi valmiin tuotteen laadun aistinvaraisesti • vertaa tuotetta sen annettuihin ohjearvoihin • havaitsee mahdolliset valmistusmenetelmä- ja tuotevirheet sekä toimii niiden ilmetessä yrityksen ohjeiden mukaan.

Ammattitaidon osoittamistavat

Rehutuotanto-tutkinnon osan suorittamisessa tutkinnon suorittaja työskentelee aidossa työympäristössä tuotantosuuntansa mukaisessa elintarvikkeiden valmistusprosessissa, jossa voidaan osoittaa ja arvioida työelämän ammattitaitovaatimusten mukainen ammattimainen työskentely.

Tutkintotilaisuuden laajuus ja kesto määräytyvät tutkinnon suorittajan henkilökohtaistamista koskevan suunnitelman mukaan. Arvioijat seuraavat ja arvioivat tutkinnon suorittajan toimintaa, ja tarvittaessa tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuoritustaan suullisesti.

3.4 Pakkaamotoiminnot

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- työskennellä tuotantosuuntansa mukaisessa pakkaamoympäristössä
- tehdä pakkaamiseen liittyvät valmistelevat työt
- pakata tuotantosuuntansa mukaisen elintarvikkeen, rehun tai lemmikkieläinruoan
- arvioida pakatun tuotteen laadun.

Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit)

Tutkinnon suorittaja osaa työskennellä tuotantosuuntansa mukaisessa pakkaamoympäristössä	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Omavalvonnan mukainen toiminta Ks. 3.1 Elintarvikehygienian ja omavalvonnan toteutus	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none">• Ks. 3.1
Koneiden ja laitteiden käyttäminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none">• valmistelee ja laittaa toimintakuntoon tuotannossa tarvittavat koneet ja laitteet• käyttää ja säätää tarvittavia koneita ja laitteita sekä ohjaa niiden avulla tuotantoa• käyttää työhön liittyviä tietoteknisiä sovelluksia• seuraa laitteiden toimintaa tuotannon aikana siten, että ottaa huomioon koneiden käytössä työturvallisuuden, epänormaalin melutason, vieraat äänet yms.• toimii poikkeustilanteissa ohjeiden mukaisesti ja tiedottaa koneiden ja laitteiden kunnosta esimiehelle ja työtiimien jäsenille sekä kunnossapitohenkilöstölle, joille osaa kuvata, mistä prosessihäiriö sai alkunsa• noudattaa työpaikan ohjeita ja sopimuksia• työskentelee työturvallisuusmääräysten mukaisesti ja ergonomisesti oikein.
Tutkinnon suorittaja osaa tehdä pakkaamiseen liittyvät valmistelevat työt	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Pakkausmateriaalien valinta ja päiväysmerkintöjen tarkastaminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none">• valitsee oikein ja ohjeiden mukaisesti pakkausmateriaalit ja pakkausetiketit• tarkastaa päiväysmerkinnät• valitsee tarvittaessa erityisruokavalio- ja luomutuotteisiin oikeat pakkausmateriaalit.

Pakattavan tuotteiden vastaanotto, arvioiminen ja mahdollinen välivarastointi	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> vastaanottaa ja mahdollisesti välivarastoi tuotteet oikein arvioi aistinvaraisesti pakattavan tuotteen laadun tekee tuotteille vastaanottotarkastukset ohjeiden mukaisesti tekee tuotevaihtoihin liittyvät toimenpiteet pakkausprosessin koneille ja laitteille noudattaa yrityksen jätteidenkäsittelyohjeita.
Pakattavien tuotteiden käsittely	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> käsittelee tuotteita taloudellisesti ja hygieenisesti pakkaamisen eri vaiheissa valmistelee pakattavan tuotteen ohjeiden mukaisesti.
Tutkinnon suorittaja osaa pakata tuotantosuuntansa mukaisen elintarvikkeen, rehun tai lemmikkieläinruoan	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Tuotantosuunnan mukaisen elintarvikkeen, rehun tai lemmikkieläinruoan pakkaaminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> tulkitsee dokumentteja ja työohjeita oikein säätää ja ohjaa tuotekohtaisesti pakkausprosessia työskentelee siten, että pakkausprosessi etenee tuotantotavoitteiden mukaisesti noudattaa pakkausprosessin ohjausrajoja mm. lämpötilat, käsittelyajat ym.
Tutkinnon suorittaja osaa arvioida pakatun tuotteen laadun	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Tuotteen laadun arviointi	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> arvioi pakatun tuotteen laadun aistinvaraisesti vertaa pakattua tuotetta sen annettuihin ohjearvoihin havaitsee mahdolliset tuotevirheet ja toimii niiden ilmetessä yrityksen ohjeiden mukaan.

Ammattitaidon osoittamistavat

Pakkaamotoiminnot-tutkinnon osan suorittamisessa tutkinnon suorittaja työskentelee aidossa työympäristössä tuotantosuuntansa mukaisten elintarvikkeiden pakkaamisessa, jossa voidaan osoittaa ja arvioida työelämän ammattitaitovaatimusten mukainen ammattimainen työskentely.

Tutkintotilaisuuden laajuus ja kesto määräytyvät tutkinnon suorittajan henkilökohtaistamista koskevan suunnitelman mukaan. Arvioijat seuraavat ja arvioivat tutkinnon suorittajan toimintaa, ja tarvittaessa tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuoritustaan suullisesti.

3.5 Myllytuotanto

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- työskennellä tuotantosuuntansa mukaisessa myllytuotteiden valmistusympäristössä
- valita tarvittavat raaka-aineet ja tehdä valmistukseen liittyvät esityöt
- valmistaa tuotantosuuntansa mukaisen myllytuotteen
- arvioida tuotteensa laadun.

Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit)

Tutkinnon suorittaja osaa työskennellä tuotantosuuntansa mukaisessa myllytuotteiden valmistusympäristössä	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Omavalvonnan mukainen toiminta Ks. 3.1 Elintarvikehygienian ja omavalvonnan toteutus	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none">• Ks. 3.1
Koneiden ja laitteiden käyttäminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none">• käyttää ja säätää tarvittavia koneita ja laitteita sekä ohjaa niiden avulla tuotantoa• käyttää ja huoltaa oikein ja turvallisesti hydraulikkaan ja pneumaatiikkaan perustuvia koneita ja laitteita• käyttää työhön liittyviä tietoteknisiä sovelluksia• seuraa laitteiden toimintaa tuotannon aikana siten, että ottaa huomioon koneiden käytössä työturvallisuuden, pölyn (räjähdysvaara), epänormaalien melutasojen, vieraat äänet yms.• toimii poikkeustilanteissa ohjeiden mukaisesti ja tiedottaa koneiden ja laitteiden kunnosta esimiehelle ja työtiimien jäsenille sekä kunnossapitohenkilöstölle, joille osaa kuvata, mistä prosessihäiriö sai alkunsa• tekee tarvittaessa laitteiden viankuvauksen• noudattaa työpaikan ohjeita ja sopimuksia• työskentelee työturvallisuusmääräysten mukaisesti ja ergonomisesti oikein.

Tutkinnon suorittaja osaa valita tarvittavat raaka-aineet ja tehdä valmistukseen liittyvät esityöt	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Raaka-aineen vastaanotto, arvioiminen ja varastointi	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> vastaanottaa ja varastoi raaka-aineet oikein arvioi aistinvaraisesti raaka-aineen laadun ja tekee raaka-aineille vastaanottotarkastukset seuraa raaka-aineissa tapahtuvia muutoksia varastoinnin aikana ja toimii ohjeiden mukaan poikkeustilanteissa noudattaa yrityksen jätteidenkäsittelyohjeita.
Raaka-aineiden valinta ja valmistukseen liittyvät esityöt	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> käsittelee raaka-aineita taloudellisesti ja hygieenisesti esikäsittelyn eri vaiheissa valitsee sekä käsittelee raaka-aineet, lisä- ja apuaineet työohjeiden mukaan esivalmistelee esiseokset, liuokset ja muut raaka-aineet ohjeiden mukaisesti käyttää raaka-aineita sekä lisä- ja apuaineita niiden käyttötarkoituksen mukaisesti ja ottaa huomioon niiden vaikutukset tuotteessa noudattaa tarkoin raaka-aineiden annosteluohjeita valitsee tarvittaessa työohjeiden mukaisesti tuotantosuuntansa erityisruokavalioraaka-aineet.
Tutkinnon suorittaja osaa valmistaa tuotantosuuntansa mukaisen myllytuotteen	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Tuotantosuunnan mukaisen myllytuotteen valmistus	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> tulkitsee reseptejä ja työohjeita oikein valmistaa itsenäisesti tai työryhmän jäsenenä tuotantosuunnan mukaisia myllytuotteita annostelee raaka-aineet, lisä- ja apuaineet sekä mausteet oikein käyttömäärien mukaisesti tarvittaessa valmistaa tai on mukana erityisruokavaliotuotteita valmistavassa prosessissa valvoo ja ohjaa tuotantosuuntansa prosessin kriittisiä valmistusvaiheita noudattaen ohjausrajoja mm. lämpötilat, käsittelyajat ym. työskentelee siten, että prosessi etenee tuotantotavoitteiden mukaisesti ennakoi tuotantoprosessin muutokset, kuten tuotteen valmistuksen lopetuksen ja tuotteen vaihdot puhdistaa koneet ja laitteet tekee puhdistus- ja pesutapahtumiin liittyvät sekä päivittäiset huoltotoimenpiteet, esim. lisää tarvittaessa voiteluaineita.

Tutkinnon suorittaja osaa arvioida tuotteensa laadun	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Tuotteen laadun arviointi	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> • arvioi valmiin tuotteen laadun aistinvaraisesti • vertaa tuotetta sen annettuihin ohjearvoihin • havaitsee tuotepoikkeamat ja korjaa poikkeamat ohjeiden mukaan.

Ammattitaidon osoittamistavat

Myllytuotanto-tutkinnon osan suorittamisessa tutkinnon suorittaja työskentelee aidossa työympäristössä tuotantosuuntansa mukaisessa myllytuotteiden valmistusprosessissa, jossa voidaan osoittaa ja arvioida työelämän ammattitaitovaatimusten mukainen ammattimainen työskentely.

Tutkintotilaisuuden laajuus ja kesto määräytyvät tutkinnon suorittajan henkilökohtaistamista koskevan suunnitelman mukaan. Arvioijat seuraavat ja arvioivat tutkinnon suorittajan toimintaa, ja tarvittaessa tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuoritustaan suullisesti.

3.6 Juomatuotanto

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- työskennellä tuotantosuuntansa mukaisessa juomien tai alkoholijuomien valmistusympäristössä
- valita tarvittavat raaka-aineet ja tehdä valmistukseen liittyvät esityöt
- valmistaa tuotantosuuntansa mukaisen juoman tai alkoholijuoman
- arvioida tuotteensa laadun.

Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit)

Tutkinnon suorittaja osaa työskennellä tuotantosuuntansa mukaisessa juomien tai alkoholijuomien valmistusympäristössä	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Omavalvonnalla mukainen toiminta Ks. 3.1 Elintarvikehygienian ja omavalvonnalla toteutus	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> • Ks. 3.1
Koneiden ja laitteiden käyttäminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> • valmistelee ja laittaa toimintakuntoon tarvittavat koneet ja laitteet tuotantoon • seuraa tuotannossa ja tuotteissa tapahtuvia muutoksia

	<ul style="list-style-type: none"> • käyttää ja säätää tarvittavia koneita ja laitteita sekä ohjaa niiden avulla tuotantoa • seuraa laitteiden toimintaa tuotannon aikana siten, että ottaa huomioon koneiden käytössä työturvallisuuden, epänormaalin melutason, vieraat äänet yms. • toimii poikkeustilanteissa ohjeiden mukaisesti ja tiedottaa koneiden ja laitteiden kunnosta esimiehelle ja työtiimien jäsenille sekä kunnossapitohenkilöstölle, joille osaa kuvata, mistä prosessihäiriö sai alkunsa • noudattaa työpaikan ohjeita ja sopimuksia • työskentelee työturvallisuusmääräysten mukaisesti ja ergonomisesti oikein.
Tutkinnon suorittaja osaa valita tarvittavat raaka-aineet ja tehdä valmistukseen liittyvät esityöt	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Raaka-aineen vastaanotto, arvioiminen ja varastointi	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • tekee eri tuoteryhmien raaka-aineille vastaanottotarkastukset • tarkastaa lähetyksiä asiakirjat, raaka-aineiden oikeellisuuden ja aistinvaraisen laadun • varastoi eri tuoteryhmien raaka-aineet oikein • noudattaa yrityksen jätteidenkäsittelyohjeita.
Raaka-aineiden valinta ja valmistukseen liittyvät esityöt	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • valitsee sekä käsittelee raaka-aineita sekä lisä- ja apuaineita oikein • käsittelee raaka-aineita taloudellisesti ja hygieenisesti esikäsittelyn eri vaiheissa • esivalmistelee esiseokset, liuokset ja muut raaka-aineet ohjeiden mukaisesti • käyttää valmistus- sekä lisä- ja apuaineita niiden käyttötarkoituksen mukaisesti ja ottaa huomioon niiden vaikutukset tuotteessa • noudattaa tarkoin raaka-aineiden annosteluohjeita • valitsee tarvittaessa työohjeiden mukaisesti tuotantosuuntansa erityisruokavalioraaka-aineet.
Tutkinnon suorittaja osaa valmistaa tuotantosuuntansa mukaisen juoman tai alkoholijuoman	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Tuotantosuunnan mukaisen juoman tai alkoholijuoman valmistaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • tulkitsee reseptejä ja työohjeita oikein • valmistaa itsenäisesti tai työryhmän jäsenenä tuotantosuunnan mukaisia elintarvikkeita • annostelee raaka-aineet, lisä- ja apuaineet sekä mahdolliset aromaattiset aineet oikein asianmukaisten käyttömäärien mukaisesti

	<ul style="list-style-type: none"> • valvoo ja ohjaa tuotantosuuntansa prosessin kriittisiä valmistusvaiheita noudattaen ohjausrajoja, mm. lämpötiloja ja käsittelyaikoja • ohjaa valmistusprosessia ja tarkkailee juomissa mahdollisesti tapahtuvia muutoksia sekä hallitsee keinoja, joilla näitä muutoksia voidaan ohjata • työskentelee alkoholijuomien valmistusta koskevan lainsäädännön mukaisesti (arviointikriteeri koskee alkoholituotantoa) • työskentelee alkoholia koskevien työturvallisuusohjeiden mukaisesti ottamalla huomioon esim. palo- ja räjähdysvaaran (arviointikriteeri koskee alkoholituotantoa) • käsittelee jätealkoholia ohjeiden mukaan (arviointikriteeri koskee alkoholituotantoa) • käyttää työssään tarvittavia tietoteknisiä sovelluksia • työskentelee siten, että prosessi etenee tuotantotavoitteiden mukaisesti • ennakoii tuotantoprosessin muutokset, kuten tuotteen valmistuksen lopetuksen ja tuotteen vaihdot • puhdistaa koneet ja laitteet • tekee pesutapahtumiin liittyvät sekä päivittäiset huoltotoimenpiteet, esim. lisää tarvittaessa voiteluaineita.
Tutkinnon suorittaja osaa arvioida tuotteensa laadun	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Tuotteen laadun arviointi	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> • arvioi valmiin tuotteen laadun aistinvaraisesti • vertaa tuotetta sen annettuihin ohjearvoihin • havaitsee mahdolliset tuotevirheet ja toimii yrityksen ohjeiden mukaan.

Ammattitaidon osoittamistavat

Juomatuotanto -tutkinnon osan suorittamisessa tutkinnon suorittaja työskentelee aidossa työympäristössä tuotantosuuntansa mukaisessa elintarvikkeiden valmistusprosessissa, jossa voidaan osoittaa ja arvioida työelämän ammattitaitovaatimusten mukainen ammattimainen työskentely.

Tutkintotilaisuuden laajuus ja kesto määräytyvät tutkinnon suorittajan henkilökohtaistamista koskevan suunnitelman mukaan. Arvioijat seuraavat ja arvioivat tutkinnon suorittajan toimintaa, ja tarvittaessa tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuoritustaan suullisesti.

3.7 Tuotekehityskoeajot

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- työskennellä tuotantosuuntansa mukaisessa elintarvikkeiden, rehujen tai/ja lemmikkieläinruokien valmistusympäristössä
- valita tarvittavat raaka-aineet ja tehdä valmistukseen liittyvät esityöt
- valmistaa tuotantosuuntansa mukaisia tuotekehityksen koe-eriä
- arvioida tuotantosuuntansa mukaisten koe-erien laadun ja koe-erien valmistusteknisiä ratkaisuja.

Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit)

Tutkinnon suorittaja osaa työskennellä tuotantosuuntansa mukaisessa elintarvikkeiden, rehujen tai/ja lemmikkieläinruokien valmistusympäristössä	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Omavalvonnan mukainen toiminta Ks. 3.1 Elintarvikehygienian ja omavalvonnan toteutus	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none">• Ks. 3.1
Koneiden ja laitteiden käyttäminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none">• valmistelee ja laittaa toimintakuntoon tarvittavat koneet ja laitteet tuotekehityskoeajoa varten• käyttää ja säätää tarvittavia koneita ja laitteita ja tulkitsee koneiden ja laitteiden automatiikkaa siten, että pystyy ohjaamaan tuotteen koeajoa• seuraa laitteiden toimintaa tuotannon aikana siten, että ottaa huomioon koneiden käytössä työturvallisuuden, epänormaalin melutason, vieraat äänet yms.• toimii poikkeustilanteissa ohjeiden mukaisesti ja tiedottaa koneiden ja laitteiden kunnosta esimiehelle ja työtiimien jäsenille sekä kunnossapitohenkilöstölle, joille osaa kuvata, mistä prosessihäiriö sai alkunsa• noudattaa työpaikan ohjeita ja sopimuksia• työskentelee työturvallisuusmääräysten mukaisesti ja ergonomisesti oikein.

Tutkinnon suorittaja osaa valita tarvittavat raaka-aineet ja tehdä valmistukseen liittyvät esityöt	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Raaka-aineiden valinta ohjeiden mukaan ja valmistukseen liittyvät esityöt	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • käsittelee raaka-aineita taloudellisesti ja hygieenisesti esikäsittelyn eri vaiheissa • valitsee sekä käsittelee raaka-aineet sekä lisä- ja apuaineet työohjeiden mukaan • esivalmistelelee esiseokset, liuokset ja muut raaka-aineet ohjeiden mukaisesti • käyttää raaka-aineita sekä lisä- ja apuaineita niiden käyttötarkoituksen mukaisesti ja ottaa huomioon niiden vaikutukset tuotteessa • noudattaa tarkoin raaka-aineiden annosteluohjeita • työskentelee tarvittaessa erityisruokavalmisteiden valmistuksen vaatimuksien mukaisesti raaka-aineiden käsittelyssä, välipesuissa ja tuotevaihtojen yhteydessä • valitsee tarvittaessa työohjeiden mukaisesti tuotantosuuntansa erityisruokavalioraaka-aineet.
Tutkinnon suorittaja osaa valmistaa tuotantosuuntansa mukaisia tuotekehityksen koe-eriä	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Tuotekehityskoe-erien valmistus	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • valmistaa tuotantosuuntansa mukaisia elintarvikkeita ja on selvillä tuotantosuuntansa mukaisten elintarvikkeiden raaka-aineiden laatuvaatimuksista ja käyttömahdollisuuksista • ohjaa valmistusprosessia huomioiden elintarvikkeissa mahdollisesti tapahtuvat muutokset sekä ohjaa valmistuksessa tapahtuvia muutoksia • valmistaa tai on mukana tarvittaessa erityisruokavaliotuotteita valmistavassa prosessissa • työskentelee tuotekehityksen avustajana valmistuksessa ymmärtäen koeajojen merkityksen tuotekehityksen osavaiheena • työskentelee siten, että tuotantoprosessi etenee joustavasti ja tavoitteiden mukaisesti • antaa perusteltuja ideoita ja mahdollisia valmistusteknisiä ratkaisuja koe-erien valmistuksessa.
Tutkinnon suorittaja osaa arvioida tuotantosuuntansa mukaisten koe-erien laadun ja koe-erien valmistusteknisiä ratkaisuja.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Tuotelaadun arviointi	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • arvioi valmiin tuotteen laatua aistinvaraisesti • havaitsee tuotevirheet ja tiedottaa niistä ohjeiden mukaan • osaa arvioida valmistusteknisten ratkaisujen toimivuutta.

Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon suorittaja osoittaa tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten mukaisen osaamisensa tuotekehityskoeajojen yhteydessä mahdollisimman aidossa työympäristössä. Tutkinnon osan suorittamiseen valitaan elintarvikkeiden tai rehujen valmistusprosessi, jossa voidaan osoittaa ja arvioida työelämän ammattitaitovaatimusten mukainen ammattimainen työskentely.

Tutkintotilaisuuden laajuus ja kesto määräytyvät tutkinnon suorittajan henkilökohtaistamista koskevan suunnitelman mukaan. Arvioijat seuraavat ja arvioivat tutkinnon suorittajan toimintaa, ja tarvittaessa tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuoritustaan suullisesti.

3.8 Elintarvikkeiden lähettämötoiminnot

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- työskennellä yrityksen hygieniamääräysten ja omavalvontasuunnitelman mukaisesti
- työskennellä tuotantosuuntansa mukaisessa elintarvikkeiden, rehujen tai lemmikkieläinruokien lähettämössä
- käyttää tarvittavia logistiikkapalveluja
- pakkaus-, varastointi- ja lähettämötoiminnan
- arvioida pakatun tuotteen laadun.

Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit)

Tutkinnon suorittaja osaa työskennellä yrityksen hygieniamääräysten ja omavalvontasuunnitelman mukaisesti	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Omavalvonnan mukainen toiminta Ks. 3.1 Elintarvikehygienian ja omavalvonnan toteutus	Tutkinnon suorittaja • Ks. 3.1
Tutkinnon suorittaja osaa työskennellä tuotantosuuntansa mukaisessa elintarvikkeiden, rehujen tai lemmikkieläinruokien lähettämössä	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Elintarvikkeiden keruu (keräily) tilausjärjestelmän mukaan asiakkaalle	Tutkinnon suorittaja • tarkastaa ja vastaanottaa tuotteita alihankkijoilta ja/tai omasta tuotannosta • tekee tai kuittaa järjestelmään tarvittavat dokumentit esimerkiksi varastomäärien seurannan ja laskutuksen pohjaksi

	<ul style="list-style-type: none"> • valvoo ja tarvittaessa muokkaa pakkauksen sisällön tietoja tietojärjestelmässä • työskentelee siten, että toiminta etenee joustavasti ja tavoitteiden mukaisesti • toimii poikkeustilanteissa ohjeiden mukaisesti ja tiedottaa koneiden ja laitteiden kunnosta esimiehelle ja työtiimien jäsenille sekä kunnossapitohenkilöstölle, joille osaa kuvata, mistä prosessihäiriö sai alkunsa.
Tutkinnon suorittaja osaa käyttää tarvittavia logistiikkapalveluja	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Logistiikkapalvelujen käyttäminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> • käyttää tarvittavia tietoteknisiä sovelluksia • tulkitsee logistiikkakeskuksen tuottamaa tietoa • käyttää varastojärjestelmiä, terminaali- ja varastointipalveluja ja osaa hyödyntää niitä • tietää varastologistiikan merkityksen lopputuotteen kannalta.
Tutkinnon suorittaja osaa pakkaus-, varastointi- ja lähettämötoiminnan	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Pakkaus- ja lähettämötoiminnan hallinta	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> • ottaa vastaan tilaukset ja lähettää tuotteet asiakkaille • vastaanottaa ja mahdollisesti varastoi pakattuja tuotteita oikein ja tietää katkeamattoman kylmäketjun merkityksen • toimii karanteenissa olevien tuotteiden varastointia koskevien säännösten mukaisesti • valitsee oikeat pakkausmateriaalit • kokoaa tukkupakkauksia ja myyntierä • pakkaa tuotteet oikein pakkausstandardien ja ohjeiden mukaan • dokumentoi rehun, lemmikkieläinruoan tai elintarvikkeen niin, että sen jäljitettävyyttä voidaan varmistaa • noudattaa yrityksen jätteidenkäsittelyohjeita.
Tutkinnon suorittaja osaa arvioida pakatun tuotteen laadun	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Tuotteen laadun arviointi	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> • arvioi pakatun tuotteen laadun aistinvaraisesti • vertaa pakattua tuotetta sen annettuihin ohjeisiin • havaitsee mahdolliset tuotevirheet sekä toimii niiden ilmetessä yrityksen ohjeiden mukaan.

Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon suorittaja osoittaa tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten mukaisen osaamisensa tuotekehityskoeajojen yhteydessä mahdollisimman aidossa työympäristössä. Tutkinnon osan suorittamiseen valitaan elintarvikkeiden tai rehujen valmistusprosessi, jossa voidaan osoittaa ja arvioida työelämän ammattitaitovaatimusten mukainen ammattimainen työskentely.

Tutkintotilaisuuden laajuus ja kesto määräytyvät tutkinnon suorittajan henkilökohtaistamista koskevan suunnitelman mukaan. Arvioijat seuraavat ja arvioivat tutkinnon suorittajan toimintaa, ja tarvittaessa tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuoritustaan suullisesti.

3.9 Muun ammatti- tai erikoisammattitutkinnon osa

Elintarviketeollisuuden ammattitutkintoon voidaan sisällyttää yksi tutkinnon osa toisesta elintarvikealan ammatti- tai erikoisammattitutkinnosta. Todistuksen tutkinnon osan suorittamisesta antaa aina ko. tutkinnosta vastaava tutkintotoimikunta, ja elintarvikealan tutkintotoimikunta tunnustaa tämän tutkinnon osan elintarviketeollisuuden ammattitutkinnon valinnaiseksi tutkinnon osaksi.

LIITE

Teollisen elintarviketuotannon ja elintarviketyöntekijän työn kuvaus

Elintarvikealan tehtävänä on maa- ja kalataloudesta saatavien raaka-aineiden eli viljan, kasvien, lihan ja kalan jalostaminen korkeatasoisiksi elintarvikkeiksi. Kuluttajat arvostavat laadukkaita ja puhtaita elintarvikealan tuotteita.

Elintarvike- ja rehuteollisuuden työntekijät ovat toimialansa tuotteiden ammattitaitoisia valmistajia, pakkaajia ja lähettämötyöntekijöitä. He työskentelevät tuotannon eri vaiheissa valmistus-, pakkaus-, varastointi- ja lähettämötehtävissä pienissä tai isoissa yrityksissä.

Elintarvike- ja rehuteollisuuden osaamisvaatimuksina ovat yhteistyötaidot, tuotantotyöskentelyn hallinta ja laatuohjelmien mukainen toiminta. Työntekijät tarvitsevat työssään hygieenisen työskentelyn vahvat perusteet ja laatuosaamista, raaka-aine- ja tuotetietoutta sekä perustiedot kemiallisesta turvallisuudesta, koostumusvaatimuksista ja pakkausmerkinnöistä. Lisäksi he tarvitsevat kone-, laite- ja menetelmäosaamista sekä työturvallisuusosaamista. Työntekijöiden tulee noudattaa elintarvike- ja työlainsäädäntöä sekä toimia työehtosopimuksen ja työsopimuksen mukaan. Heidän tulee myös ymmärtää se, miten työtehtävät vaikuttavat teollisuusyrityksen kannattavuuteen. Työelämän haasteet edellyttävät työntekijältä jatkuvaa oppimista ja itsensä kehittämistä. Nämä valmiudet tukevat ammatillisen osaamisen monipuolista kehittymistä ja ovat työelämäodotusten mukaisia.



Painettu
ISBN 978-952-13-5610-0
ISSN 1798-887X

Verkkajulkaisu
ISBN 978-952-13-5611-7
ISSN 1798-8888

Opetushallitus on hyväksynyt nämä näyttötutkinnon perusteet ammatillisesta aikuiskoulutuksesta annetun lain nojalla.

Näyttötutkinnot ovat erityisesti aikuisväestöä varten suunniteltu ja kehitetty tutkinnon suorittamistapa.

Näyttötutkintojen suunnittelu ja toteuttaminen perustuvat opetusalan ja työelämän asiantuntijoiden tiiviiseen yhteistyöhön.

Opetushallitus
www.oph.fi
www.oph.fi/nayttotutkinnot
www.oph.fi/nayttotutkintojen_perusteet