



OPETUSHALLITUS  
UTBILDNINGSTYRELSEN

Näyttötutkinnon perusteet

# **ELINTARVIKEJALOSTAJAN AMMATTITUTKINTO 2013**

Määräys 36/011/2013

© Opetushallitus ja tekijät

Määräykset ja ohjeet 2013:40

ISBN 978-952-13-5641-4 (nid.)

ISBN 978-952-13-5642-1 (pdf)

ISSN-L 1798-887X

ISSN 1798-887X (painettu)

ISSN 1798-8888 (verkkójulkaisu)

Taitto: Edita Prima Oy

[www.oph.fi/julkaisut](http://www.oph.fi/julkaisut)

Kopijyvä Oy, Espoo 2013



## MÄÄRÄYS

14.11.2013

36/011/2013

Voimassaoloaika: **1.1.2014 alkaen toistaiseksi**

Säännökset, joihin toimivalta määräyksen antamiseen perustuu:

**L 631/98, 13 § 2 mom**

Kumoaa Opetushallituksen määräyksen  
**1.3.2001 nro 11/011/2001**

Muuttaa Opetushallituksen määräystä

-


### ELINTARVIKEJALOSTAJAN AMMATTITUTKINNON PERUSTEET

Opetushallitus on päättänyt elintarvikejalostajan ammattitutkinnon perusteista, joita on noudatettava 1.1.2014 lukien toistaiseksi. Ennen tämän määräyksen voimaantuloa aloitetut tutkintosuoritukset voidaan saattaa loppuun perusteiden 1.3.2001 nro 11/011/2001 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

Elintarvikejalostajan ammattitutkinto 2013

# Sisältö

<b>1</b>	<b>Näyttötutkinnot</b> .....	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	Todistukset .....	9
1.7	Näyttötutkintoon valmistava koulutus .....	9
<b>2</b>	<b>Elintarvikejalostajan ammattitutkinnon muodostuminen</b> .....	11
2.1	Elintarvikejalostajan ammattitutkinnossa osoitettava osaaminen ..	11
2.2	Elintarvikejalostajan ammattitutkinnon osat ja tutkinnon muodostuminen.....	11
<b>3</b>	<b>Elintarvikejalostajan ammattitutkinnossa vaadittava ammattitaito ja arvioinnin perusteet</b> .....	13
3.1	Elintarvikehygienian ja omavalvonnan toteutus .....	14
	Ammattitaitovaatimukset .....	14
	Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit) .....	14
	Ammattitaidon osoittamistavat .....	15
3.2	Yritystoiminnan suunnittelu .....	15
	Ammattitaitovaatimukset .....	15
	Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit) .....	15
	Ammattitaidon osoittamistavat .....	18
3.3	Yritystoiminnan kehittäminen .....	18
	Ammattitaitovaatimukset .....	18
	Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit) .....	19
	Ammattitaidon osoittamistavat .....	21
3.4	Elintarviketuotanto.....	22
	Ammattitaitovaatimukset .....	22
	Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit) .....	22
	Ammattitaidon osoittamistavat.....	24
3.5	Rehutuotanto.....	24
	Ammattitaitovaatimukset .....	24
	Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit) .....	25
	Ammattitaidon osoittamistavat .....	26
3.6	Pakkaamotoiminnot.....	27
	Ammattitaitovaatimukset .....	27
	Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit) .....	27
	Ammattitaidon osoittamistavat.....	28

3.7	Myllytuotanto .....	29
	Ammattitaitovaatimukset .....	29
	Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit) .....	29
	Ammattitaidon osoittamistavat .....	31
3.8	Juomatuotanto .....	31
	Ammattitaitovaatimukset .....	31
	Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit) .....	31
	Ammattitaidon osoittamistavat .....	33
3.9	Tuotekehityskoeajot .....	34
	Ammattitaitovaatimukset .....	34
	Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit) .....	34
	Ammattitaidon osoittamistavat .....	36
3.10	Elintarvikkeiden lähettämötoiminnot .....	36
	Ammattitaitovaatimukset .....	36
	Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit) .....	36
	Ammattitaidon osoittamistavat .....	38
3.11	Muun ammatti- tai erikoisammattitutkinnon osa .....	38
	<b>Liite Elintarvikejalostajan ja jalostustoiminnan työn kuvaus .....</b>	<b>39</b>

# 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 osoittamista-  
vat 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.

## **Arvioijat**

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

## **Arvioinnin oikaisu**

Tutkinnon suorittaja voi lainsäädännön 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.

## **1.6 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.

## **1.7 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 Elintarvikejalostajan ammattitutkinnon muodostuminen**

### **2.1 Elintarvikejalostajan ammattitutkinnossa osoitettava osaaminen**

Elintarvikejalostajan ammattitutkinto on tarkoitettu henkilöille, jotka toimivat pienimuotoisessa elintarvikkeiden jalostuksessa perustehtävissä työntekijöinä ja/tai itsenäisinä yrittäjinä. Tutkinto soveltuu elintarvikejalostuksen työntekijöille, yrittäjyyttä aloittaville ja yrittäjille.

Suoritettuaan Elintarvikejalostajan ammattitutkinnon tutkinnon suorittajalla on laaja-alaiset taidot työskennellä elintarvikkeiden jalostuksessa omalla toimialallaan 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 säädosmuutokset ja annetut ohjeet sekä soveltaa niitä käytännön työskentelyyn.

Valinnaisissa tutkinnon osissa tutkinnon suorittaja osoittaa osaamisensa elintarvikejalostuksen alueella ja toimintansa yrittäjänä. Tutkinnon suorittaja voi halutessaan valita valinnaiseksi tutkinnon osaksi tutkinnon osan valitsemastaan ammatti- tai erikoisammattitutkinnosta, jolloin hän voi laajentaa osaamisaluettaan tarpeiden mukaisesti.

### **2.2 Elintarvikejalostajan ammattitutkinnon osat ja tutkinnon muodostuminen**

Elintarvikejalostajan ammattitutkinnossa on yksi pakollinen tutkinnon osa ja kymmenen valinnaista tutkinnon osaa. Valinnaisista tutkinnon osista valitaan toimialan mukainen tutkinnon osa ja toinen toimialalle ja työtehtävien mukaan soveltuva valinnainen tutkinnon osa. Koko tutkinnon suorittaminen edellyttää yhden pakollisen ja kahden valinnaisen tutkinnon osan suorittamista. Elintarvikehygienian ja omavalvonnan toteutus on kaikille pakollinen tutkinnon osa, jonka ammattitaitovaatimukset osoitetaan 3.2–3.10 valinnaisten tutkinnon osien yhteydessä.

3.2 Yritystoiminnan suunnittelu on elintarvikejalostusta aloittaville yrittäjille suunnattu tutkinnon osa.

3.3 Yritystoiminnan kehittäminen on elintarvikejalostusta toteuttaville yrittäjille suunnattu tutkinnon osa.

3.4 Elintarviketuotanto-tutkinnon osa on ruokavalmiste-, marja-, hedelmä-, kasvis-, kala-, makeis- tai suklaaelintarvikkeiden tai keksien tai muiden elintarvikkeiden valmistukseen liittyvä valinnainen tutkinnon osa.

3.5 Rehutuotanto on rehu- ja lemmikkieläinruokien valmistukseen liittyvä valinnainen tutkinnon osa.

3.6 Pakkaamotoiminnot on elintarvikkeiden, rehujen ja/tai lemmikkieläinruokien pakkaamiseen liittyvä valinnainen tutkinnon osa.

3.7 Myllytuotanto-tutkinnon osa on myllytuotteiden valmistukseen liittyvä valinnainen tutkinnon osa.

3.8 Juomatuotanto-tutkinnon osa on virvoitusjuomia, alkoholijuomia ja muiden juomien valmistukseen liittyvä valinnainen tutkinnon osa.

3.9 Tuotekehityskoeajot on elintarvikkeiden, rehujen ja lemmikkieläinruokien jalostuksen tuotekehityskoeajojen toteuttamiseen liittyvä valinnainen tutkinnon osa.

3.10 Elintarvikkeiden lähettämötoiminnot on elintarvikkeiden rehujen ja lemmikkieläinruokien pakkaus-, varastointi- ja lähettämötoimintaan liittyvä valinnainen tutkinnon osa.

<b>Elintarvikejalostajan ammattitutkinnon tutkinnon osat</b>
<b>Pakollinen tutkinnon osa</b>
3.1 Elintarvikehygienian ja omavalvonnan toteutus
<b>Valinnaiset tutkinnon osat, joista valittava kaksi.</b>
3.2 Yritystoiminnan suunnittelu
3.3 Yritystoiminnan kehittäminen
3.4 Elintarviketuotanto
3.5 Rehutuotanto
3.6 Pakkaamotoiminnot
3.7 Myllytuotanto
3.8 Juomatuotanto
3.9 Tuotekehityskoeajot
3.10 Elintarvikkeiden lähettämötoiminnot
3.11 Muun ammatti- tai erikoisammattitutkinnon osa

### 3 Elintarvikejalostajan ammattitutkinnossa vaadittava ammattitaito ja arvioinnin perusteet

Tutkinnon perusteissa vaadittu ammattitaito osoitetaan tutkintotoimikunnan hyväksymän elintarvikejalostajan 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.

Elintarvikejalostajan 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"><li>• työskentelee huomioiden valmistamiensa tuotteiden tuoteturvallisuusriskit</li><li>• tekee tuotannon kriittisiin hallintapisteisiin ja/tai valvontapisteisiin liittyviä toimenpiteitä, seurantaa ja korjaavat toimenpiteet, jos raja-arvot ylittyvät</li><li>• noudattaa työssään toimialaa koskevaa lainsäädäntöä.</li></ul>
Mittausten ja näytteenoton tekeminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"><li>• tekee ja kirjaa mittaukset omavalvonnan mukaisesti</li><li>• ottaa näytteet omavalvonnan mukaisesti</li><li>• dokumentoi tarpeelliset mittaustulokset.</li></ul>
Hygieeniset työskentelytavat	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"><li>• toimii elintarviketyölle asetettujen hygieniamääräysten ja yrityksen ohjeiden mukaisesti</li><li>• huolehtii asianmukaisesta suojavaatuksesta, henkilökohtaisesta hygieniastaan ja työympäristön siisteydestä tuotannon kaikissa työvaiheissa</li><li>• noudattaa hygienialueiden välillä liikkumisesta annettuja ohjeita</li><li>• toteuttaa asianmukaista ihmisten ja materiaalivirtojen ohjausta eri tilojen välillä.</li></ul>
Elintarvikkeiden käsitteleminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"><li>• käsittelee elintarvikkeita oikein saastumisriskin vähentämiseksi ja ruokamyrkytysten ehkäisemiseksi</li><li>• toimii siten, että ristisaastuminen estetään eri tuotantovaiheissa</li><li>• huolehtii syntyvistä sivuvirroista, sivutuotteista ja jätteistä sekä lajittelee ne ohjeiden mukaan</li><li>• työskentelee ohjeistuksen mukaan ympäristöä säästäen.</li></ul>

## Ammattitaidon osoittamistavat

Elintarvikehygienian ja omavalvonnan toteutus -tutkinnon osan ammattitaitovaatimukset osoitetaan valinnaisten tutkinnon osien 3.4–3.10 yhteydessä. Tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksia osoittaessaan tutkinnon suorittaja työskentelee tuotantosuuntansa mukaisessa elintarvikkeiden, rehun tai lemmikkieläinruoan 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 Yritystoiminnan suunnittelu

### Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- arvioida omia edellytyksiään toimia yrittäjänä
- esittää liikeideansa
- esittää yritykselleen toiminnan kannalta keskeisten alueiden liiketoimintasuunnitelmat
- laatia omavalvontasuunnitelman toimialansa lainsäädännön huomioiden.

### Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit)

Tutkinnon suorittaja osaa arvioida omia edellytyksiään toimia yrittäjänä.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Omien yrittäjävalmiuksien arviointi	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"><li>• arvioi omia yrittäjätaitojaan ja yritystoiminnassa tarvittavan ammatillisen osaamisensa</li><li>• arvioi yrittäjänä toimimiseen liittyvät henkilökohtaiset hyödyt ja riskit</li><li>• määrittää yritystoiminnan tarvitsemat fyysiset, taloudelliset ja henkiset resurssit</li><li>• käyttää yrittäjälle tarpeellista tieto- ja viestintätekniikkaa.</li></ul>
Yritystoiminnan mahdollisuuksien ja riskien arviointi	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"><li>• vertailee mahdollisia eri yritysmuotoja aloittamisoperaatioiden, vastuiden määrittämisen, tarvittavien resurssien ja riskien osalta</li><li>• selvittää yritykselleen mahdollisia tukimuotoja</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• perehtyy ja vertailee eri rahoituskanavien soveltuvuutta oman yrityksensä näkökulmasta</li> <li>• selvittää lainsäädännön vaatimuksia toimitiloille.</li> </ul>
Verkostoitumismahdollisuuksien selvittäminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• määrittää yrityksensä toimialan tärkeimmät verkostot</li> <li>• arvioi mahdollisesti asiantuntijoiden näkemysten avulla verkoston hyödyntämismahdollisuudet ja riskit oman yritystoiminnan kannalta</li> <li>• esittää suunnitelman yrityksen verkostoista ja verkostojen hyödyntämisestä.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja osaa esittää liikeideansa.</b>	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
Asiakaslähtöinen tuotteiden suunnittelu	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• suunnittelee liikeideansa mukaiset, riittävän suurelle asiakaskunnalle houkuttelevat tuotteet ja palvelut.</li> </ul>
Tarvittavien resurssien selvittäminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• arvioi oman yrityksensä toimintaa, resursseja ja tuotteita</li> <li>• arvioi eri tietolähteistä löytämiensä, elintarvikkeiden tai rehunjälöstusta koskevien keskeisten vaatimusten merkitystä liikeidean määrittelyyn, kustannuksiin ja investointeihin</li> <li>• täsmentää oman liikeideansa.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja osaa esittää yritykselleen toiminnan kannalta keskeisten alueiden liiketoimintasuunnitelmat.</b>	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
Liiketoiminnan suunnittelu	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tekee yritystoiminnan aloittamisen lakisäätöiset toimet</li> <li>• ottaa suunnittelussa huomioon toimialaansa koskevan lainsäädännön ja toimii tarvittaessa yhteistyössä viranomaisten kanssa</li> <li>• hyödyntää julkisten ja yksityisten asiantuntijoiden tarjoamia, omalle yritykselle ajankohtaisia palveluja</li> <li>• hankkii tietoa eri lähteistä kriittisesti käyttämällä erilaisia tiedonhakumenetelmiä.</li> </ul>
Liiketoimintasuunnitelman laatiminen asiantuntijan avulla	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• määrittää yrityksensä tavoitteet ja strategian: mitä, kenelle ja miten</li> <li>• laskee asiantuntijan avustuksella rahoitustarpeen ja budjetoi yrityksensä toiminnan</li> <li>• esittää yrityksen realistisen rahoitussuunnitelman</li> <li>• esittää realistiset markkinointi- ja myyntisuunnitelmat</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• organisoii yrityksen eri toiminnot (kuten tuotanto, ostot, myynti ja hallinto) sekä yrityksen talouden seurannan ja suunnittelun</li> <li>• määrittää henkilöstö-, laite-, tila- ja kalustotarpeen</li> <li>• suunnittelee, miten huolehtii työturvallisuudesta, henkilökunnasta, työterveyshuollosta ja osaamisen kehittämisestä</li> <li>• tuotteistaa omat tuotteensa ja palvelunsa osoittaen niiden tärkeimmät asiakkaat, kilpailutekijät ja markkinointikanavat</li> <li>• hinnoittelee tuotteet ja palvelut kannattavasti käyttäen tarvittaessa asiantuntijoiden apua.</li> </ul>
Neuvottelutaitojen hallinta	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• käyttää yrityksensä viestintä- ja neuvottelutilanteissa tietoisesti ja luontevasti suullista, kirjallista ja sanatonta viestintää</li> <li>• dokumentoi neuvottelujen tulokset</li> <li>• tekee neuvotteluissa sovitut toimenpiteet.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja laatii omavalvontasuunnitelman toimialansa lainsäädännön huomioiden.</b>	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
Omavalvontasuunnitelman laatiminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• toimittaa viranomaiselle laitoksen hyväksymishakemuksen liitteenä omavalvontasuunnitelman (tapauskohtaisesti) (rehualan toimijoista hyväksyntä koskee vain tiettyjä toimintoja, rekisteröintivelvoite kaikkia valmistajia)</li> <li>• esittää HACCP-periaatteisiin perustuvan pysyvän menettelyn viranomaisen ohjeiden mukaan <ul style="list-style-type: none"> <li>– noudattamalla hyviä hygieniakäytäntöjä ja muuta tukijärjestelmää</li> <li>– noudattamalla toimialansa hyvän käytännön ohjeita tai</li> <li>– soveltamalla kaikkia seitsemää HACCP-periaatetta</li> </ul> </li> <li>• tunnistaa ja torjuu työssään elintarvikkeeseen tai rehuun sekä niiden käsittelyyn liittyvät vaarat ja määrittää niille hallintakeinot</li> <li>• osoittaa, että yrityksessä jalostetut elintarvikkeet tai rehut ja elintarvikehuoneisto sekä siellä harjoitettava toiminta täyttävät niille lainsäädännössä asetetut vaatimukset</li> <li>• toimii yhteistyössä elintarvikeviranomaisten kanssa ja ottaa toiminnassaan huomioon eri asiakastyyppeiden (kuten keskusliikkeet, HORECA sekä luomu- ja suoramyntiasiakkaat) keskeiset vaatimukset, jotka koskevat esimerkiksi omavalvontaa, laatukäsikirjaa, rahoitusta ja kaupan järjestelmiä.</li> </ul>



## **Ammattitaidon osoittamistavat**

Ammattitaidon osoittamisessa keskeisessä roolissa on kirjallinen liiketoimintasuunnitelma ja siihen liittyvät dokumentit, kuten verkostoitumismahdollisuuksia koskeva suunnitelma. Tutkinnon suorittaja osoittaa ammatillisen osaamisensa

1. arvioimalla omat edellytyksensä toimia yrittäjänä
2. laatimalla liikeidean ja liiketoimintasuunnitelman
3. laatimalla omavalvontasuunnitelman toimialaansa koskevan lainsäädännön mukaisesti.

Osaaminen osoitetaan työtoimintana ja yrityksen perustamiseen liittyvillä dokumenteilla, esimerkiksi perustamisasiakirjoilla. Jos tutkinnon suorittajalla ei ole käynnistyvää yritystä, hän osoittaa ammattitaitovaatimukset konkreettisina yrityksen käynnistämissuunnitelmina. Hän keskustelee oman toimialansa asiantuntijoiden kanssa, arvioi omia mahdollisuuksiaan sekä tekee liiketoimintasuunnitelmaan liittyviä selvityksiä, laskelmia ja arvioita.

Tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuorituksiaan prosessiin liittyvillä ja sen aikana itse tuottamallaan perustelluilla muilla dokumenteilla, joiden arviointi liitetään arviointiaineistoon.

Arviointi pohjautuu itsearviointiin, ryhmässä tapahtuvaan vertaisarviointiin sekä asiantuntijakeskusteluihin. Työvälineinä voidaan käyttää mm. erilaisia keskusteluja ja analyysejä. Tämän kokonaisuuden arviointiin osallistuvilta edellytetään yrittäjyyden ja sen kehittämisen asiantuntemusta.

## **3.3 Yritystoiminnan kehittäminen**

### **Ammattitaitovaatimukset**

Tutkinnon suorittaja osaa

- arvioida omia kehittymistarpeitaan yrittäjänä
- kehittää liikeideaansa
- arvioida ja kehittää yritykselleen toiminnan kannalta keskeisten alueiden liiketoimintasuunnitelmaa
- kehittää omavalvontasuunnitelmaa ottaen huomioon toimialansa lainsäädännön.

## Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit)

Tutkinnon suorittaja osaa arvioida omia kehittämistarpeitaan yrittäjänä.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Omien yrittäjävalmiuksien kehittämisen arviointi	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• arvioi yrittäjänä toimimiseen liittyvät henkilökohtaiset hyödyt ja riskit</li> <li>• määrittää yritystoiminnan tarvitsemat fyysiset, taloudelliset ja henkiset resurssit</li> <li>• arvioi omia yrittäjätaitojaan ja tekee suunnitelman niiden edelleen kehittämisestä</li> <li>• arvioi yritystoiminnassa tarvittavan ammatillisen osaamisensa ja kehittämistarpeensa</li> <li>• käyttää yrittäjälle tarpeellista tieto- ja viestintäteknikkaa.</li> </ul>
Yrityksen johtaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• arvioi oman yrityksensä liiketoimintaa</li> <li>• arvioi toiminnan tehokkuutta ja kannattavuutta ja tekee tarvittaessa korjaavia toimenpiteitä</li> <li>• huolehtii lainsäädännön sekä sopimusten ja sitoumusten noudattamisesta</li> <li>• toteuttaa suunniteltuja kehittämistoimenpiteitä ja huolehtii liiketoimintasuunnitelman päivittämisestä</li> <li>• huolehtii omasta ja mahdollisen oman henkilöstönsä jaksamisesta ja työkyvyn ylläpitämisestä.</li> </ul>
Verkostoitumismahdollisuuksien selvittäminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• selvittää yrityksensä toimialan tärkeimmät verkostot</li> <li>• arvioi mahdollisesti asiantuntijoiden näkemysten avulla verkoston hyödyntämismahdollisuudet ja riskit oman yritystoiminnan kannalta.</li> </ul>
Tutkinnon suorittaja osaa kehittää liikeideaansa.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Asiakaslähtöinen tuotteiden suunnittelu	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kehittää liikeideaansa</li> <li>• suunnittelee liikeideaansa mukaiset, riittävän suurelle asiakaskunnalle houkuttelevat tuotteet ja palvelut.</li> </ul>
Tarvittavien resurssien selvittäminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• arvioi oman yrityksensä toimintaa, resursseja ja tuotteita</li> <li>• arvioi eri tietolähteistä löytämiensä, elintarvikkeiden tai rehunjalostusta koskevien keskeisten vaatimusten merkitystä liikeidean määrittelyyn, kustannuksiin ja investointeihin.</li> </ul>

Tutkinnon suorittaja osaa arvioida ja kehittää yritykselleen toiminnan kannalta keskeisten alueiden liiketoimintasuunnitelmaa.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Liiketoiminnan arviointi ja suunnittelu	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• toimii toimialaansa koskevan lainsäädännön mukaisesti yhteistyössä viranomaisten kanssa</li> <li>• esiintyy ja neuvottelee luontevasti ja tavoitteellisesti eri yhteistyötahojen kanssa, asettaa neuvottelutilanteille tavoitteet ja valmistautuu neuvotteluun</li> <li>• hyödyntää julkisten ja yksityisten asiantuntijoiden tarjoamia, omalle yritykselle ajankohtaisia palveluja</li> <li>• hankkii tietoa eri lähteistä kriittisesti käyttämällä erilaisia tiedonhakumenetelmiä.</li> </ul>
Talouden ja rahoituksen määrittely	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• huolehtii yrityksensä kirjanpidon hoitamisesta</li> <li>• tulkitsee kirjanpidon seurantaraportteja ja tunnuslukuja</li> <li>• seuraa yrityksensä kannattavuuden, maksuvalmiuden ja vakavaraisuuden kehittymistä oman yrityksensä raportointia hyödyntäen ja tekee tarvittaessa korjaavat toimenpiteet.</li> </ul>
Liiketoimintasuunnitelman arviointi ja kehittäminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• arvioi yrityksensä tavoitteita ja strategiaa: mitä, kenelle ja miten</li> <li>• laskee asiantuntijan avustuksella rahoitustarpeen ja budjetoi yrityksensä toiminnan</li> <li>• esittää yrityksen realistisen rahoitussuunnitelman</li> <li>• kehittää ja organisoii yrityksen eri toimintoja (kuten tuotanto, ostot, myynti ja hallinto) sekä yrityksen talouden seurantaa ja suunnittelua</li> <li>• määrittää henkilöstö-, laite-, tila- ja kalustotarpeen</li> <li>• huolehtii työturvallisuudesta, henkilökunnasta, työterveyshuollosta ja osaamisen kehittämisestä</li> <li>• tuotteistaa oman tuotteensa osoittaen tärkeimmät asiakkaat, kilpailutekijät ja markkinointikanavat</li> <li>• hinnoittelee tuotteen ja palvelun kannattavasti.</li> </ul>
Toimintaympäristön kehityksen seuraaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• seuraa toimintaympäristössä, markkinoilla ja kilpailutilanteessa tapahtuvia muutoksia</li> <li>• ylläpitää liiketoimintansa edellyttämää toimialatuntemusta</li> <li>• seuraa yrityksensä liiketoimintaan liittyvän teknologian kehitystä</li> <li>• arvioi muutosten vaikutusta omaan liiketoimintaansa</li> <li>• kehittää omaa liiketoimintaansa muutosten edellyttämään suuntaan kilpailukyvyyn varmistamiseksi.</li> </ul>

Neuvottelutaitojen hallinta	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> <li>• käyttää yrityksensä viestintä- ja neuvottelutilanteissa tietoisesti ja luontevasti suullista, kirjallista ja sanatonta viestintää</li> <li>• dokumentoi neuvottelujen tulokset</li> <li>• tekee neuvotteluissa sovitut toimenpiteet.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja osaa kehittää omavalvontasuunnitelmaa ottaen huomioon toimialansa lainsäädännön.</b>	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
Omavalvontasuunnitelman kehittäminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> <li>• päivittää HACCP-periaatteisiin perustuvan menetelmän viranomaisen ohjeiden mukaan <ul style="list-style-type: none"> <li>– noudattamalla hyviä hygieniakäytäntöjä ja muuta tukijärjestelmää</li> <li>– noudattamalla toimialansa hyvän käytännön ohjeita tai</li> <li>– soveltamalla kaikkia seitsemää HACCP-periaatetta</li> </ul> </li> <li>• tunnistaa ja torjuu työssään elintarvikkeeseen tai rehuun sekä niiden käsittelyyn liittyvät vaarat ja määrittää niille hallintakeinot</li> <li>• osoittaa, että yrityksessä jalostetut elintarvikkeet tai rehut ja elintarvikehuoneisto sekä siellä harjoitettava toiminta täyttävät niille lainsäädännöissä asetetut vaatimukset</li> <li>• toimii yhteistyössä elintarvikeviranomaisten kanssa ja ottaa toiminnassaan huomioon eri asiakastyypin (kuten keskusliikkeet, HORECA sekä luomu- ja suoramyyntiasiakkaat) keskeiset vaatimukset, jotka koskevat esimerkiksi omavalvontaa, laatuksikirjaa, rahoitusta ja kaupan järjestelmiä.</li> </ul>

## Ammattitaidon osoittamistavat

Ammattitaidon osoittamisessa keskeisessä roolissa on kirjallinen liiketoimintasuunnitelma ja siihen liittyvät dokumentit, kuten verkostoitumismahdollisuuksia koskeva suunnitelma. Tutkinnon suorittaja osoittaa ammatillisen osaamisensa

1. arvioimalla ja kehittämällä omaa yritystoimintaansa
2. kehittämällä liikeidea ja liiketoimintasuunnitelmaa
3. kehittämällä omavalvontaa toimialaansa koskevan lainsäädännön mukaisesti.

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammatillisen osaamisensa käytännön toiminnassa tarkentaessaan yrityksensä liiketoiminnan perusratkaisuja. Hän esimerkiksi keskusteleo oman toimialansa asiantuntijoiden kanssa, arvioi omia mahdollisuuksiaan sekä tekee liiketoimintasuunnitelmaan liittyviä selvityksiä, laskelmia ja arvioita. Hän arvioi oman yrityksensä toimintaa, resursseja sekä tuotteita ja hyödyntää arvioinnissaan eri sidosryhmiä. Hän laatii suunnitelman liikeideansa kehittämisestä. Prosessin päätteeksi hän laatii uudistetun liikeidean.

Tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintasuorituksiaan prosessiin liittyvillä, sen aikana itse tuottamallaan perustelluilla muilla dokumenteilla, joiden arviointi liitetään arviointiaineistoon.

Arviointi pohjautuu itsearviointiin, ryhmässä tapahtuvaan vertaisarviointiin sekä asiantuntijakeskusteluihin. Työvälineinä voidaan käyttää mm. erilaisia keskusteluja ja analyysejä. Tämän kokonaisuuden arviointiin osallistuvilta edellytetään yrittäjyyden ja sen kehittämisen asiantuntemusta.

### 3.4 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"> <li>• ks 3.1</li> </ul>
Koneiden ja laitteiden käyttäminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistelee ja kokoaa tarvittavat koneet ja laitteet tuotantoon</li> <li>• seuraa tuotannossa ja tuotteissa tapahtuvia muutoksia</li> <li>• käyttää ja säätää tarvittavia koneita ja laitteita sekä ohjaa niiden avulla tuotantoa</li> <li>• käyttää työhön liittyviä tietoteknisiä sovelluksia</li> <li>• seuraa laitteiden toimintaa tuotannon aikana siten, että ottaa huomioon koneiden käytössä työturvallisuuden, melutason, vieraat äänet yms.</li> <li>• toimii poikkeustilanteissa ohjeiden mukaisesti ja tiedottaa koneiden ja laitteiden kunnosta esimiehelle ja työtiimien jäsenille sekä kunnossapitohenkilöstölle, joille osaa kuvata, mistä prosessihäiriö sai alkunsa</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• noudattaa ohjeita ja sopimuksia</li> <li>• työskentelee työturvallisuusmääräysten mukaisesti ja ergonomisesti oikein.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja osaa valita tarvittavat raaka-aineet ja tehdä valmistukseen liittyvät esityöt.</b>	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
Raaka-aineen vastaanotto, arvioiminen ja varastointi	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tekee eri tuoteryhmien raaka-aineille vastaanottotarkistukset</li> <li>• tarkastaa lähetyksiä asiakirjat, raaka-aineiden oikeellisuuden ja aistinvaraisen laadun</li> <li>• varastoi eri tuoteryhmien raaka-aineet oikein</li> <li>• noudattaa yrityksen jätteidenkäsittelyohjeita.</li> </ul>
Raaka-aineiden valinta ja valmistukseen liittyvät esityöt	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• käsittelee raaka-aineita taloudellisesti ja hygieenisesti esikäsittelyn eri vaiheissa</li> <li>• valitsee sekä käsittelee raaka-aineet, lisä- ja apuaineet työohjeiden mukaan</li> <li>• esivalmistelee esiseokset, liuokset ja muut raaka-aineet ohjeiden mukaisesti</li> <li>• käyttää raaka-aineita sekä lisä- ja apuaineita niiden käyttötarkoituksen mukaisesti ja ottaa huomioon niiden vaikutukset tuotteessa</li> <li>• noudattaa tarkoin raaka-aineiden annosteluohjeita</li> <li>• valitsee tarvittaessa työohjeiden mukaisesti tuotantosuuntansa erityisruokavalioraaka-aineet.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja osaa valmistaa tuotantosuuntansa mukaisen elintarvikkeen.</b>	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
Tuotantosuunnan mukaisen elintarvikkeen valmistaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistaa itsenäisesti tai työryhmän jäsenenä tuotantosuunnan mukaisia elintarvikkeita</li> <li>• tulkitsee reseptejä ja työohjeita oikein</li> <li>• osaa työn edellyttämät kädentaidot</li> <li>• annostelee raaka-aineet, lisä- ja apuaineet sekä mausteet oikein käyttömäärien mukaisesti</li> <li>• valvoo ja ohjaa tuotantosuuntansa prosessin kriittisiä valmistusvaiheita noudattaen ohjausrajoja, mm. lämpötiloja ja käsittelyaikoja</li> <li>• työskentelee siten, että prosessi etenee tuotantotavoitteen mukaisesti</li> <li>• ennakoii tuotantoprosessin muutokset, kuten tuotteen valmistuksen lopetuksen ja tuotteen vaihdot</li> <li>• puhdistaa koneet ja laitteet</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• huomio tarvittaessa erityisruokavaliotuotteiden valmistuksen vaatimat toimenpiteet esim. tuotteiden vaihdon yhteydessä</li> <li>• tekee pesutapahtumiin liittyvät sekä päivittäiset huoltotoimenpiteet, esim. voiteluaineiden lisäämisen.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja osaa arvioida tuotteensa laadun.</b>	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
Tuotteen laadun arviointi	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> <li>• arvioi valmiin tuotteen laadun aistinvaraisesti</li> <li>• vertaa tuotetta sen annettuihin ohjearvoihin</li> <li>• havaitsee mahdolliset tuotevirheet ja toimii niiden suhteen yrityksen ohjeiden mukaan.</li> </ul>

### **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.

## **3.5 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"> <li>• Ks 3.1</li> </ul>
Koneiden ja laitteiden käyttäminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> <li>• käyttää ja säätää tarvittavia koneita ja laitteita sekä ohjaa niiden avulla tuotantoa</li> <li>• käyttää työhön liittyviä tietoteknisiä sovelluksia</li> <li>• seuraa laitteiden toimintaa tuotannon aikana ja tunnistaa prosessin käyntihäiriöt, kuten melutason, vieraat äänet yms.</li> <li>• toimii poikkeustilanteissa ohjeiden mukaisesti sekä tiedottaa koneiden ja laitteiden kunnosta esimiehelle ja työtiimien jäsenille sekä kunnossapitohenkilöstölle, joille osaa kuvata, mistä prosessihäiriö sai alkunsa</li> <li>• noudattaa ohjeita ja sopimuksia</li> <li>• työskentelee työturvallisuusmääräysten mukaisesti ja ergonomisesti oikein.</li> </ul>
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"> <li>• vastaanottaa ja varastoi rehun ja/tai eläinruoan raaka-aineet ohjeistuksen mukaan</li> <li>• tekee raaka-aineille vastaanottotarkistukset</li> <li>• tarkastaa lähetyksiä kirjot, raaka-aineiden oikeellisuuden ja aistinvaraisen laadun</li> <li>• noudattaa yrityksen jätteidenkäsittelyohjeita.</li> </ul>
Raaka-aineiden valinta ja valmistukseen liittyvät esityöt	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> <li>• käsittelee raaka-aineita taloudellisesti ja hygieenisesti esikäsittelyn eri vaiheissa</li> <li>• valitsee sekä käsittelee raaka-aineet, lisä- ja apuaineet työohjeiden mukaan</li> <li>• esivalmistelee esiseokset, liuokset ja muut raaka-aineet ohjeiden mukaisesti</li> <li>• käyttää raaka-aineita sekä lisä- ja apuaineita niiden käyttötarkoituksen mukaisesti ja ottaa huomioon niiden vaikutukset tuotteessa</li> </ul>



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

## Ammattitaidon osoittamistavat

Rehutuotanto-tutkinnon osan suorittamisessa tutkinnon suorittaja työskentelee aidossa työympäristössä tuotantosuuntansa mukaisessa rehujen tai lemmikkieläinruokien 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 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"><li>• Ks. 3.1.</li></ul>
Koneiden ja laitteiden käyttäminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"><li>• valmistelee ja kokoaa tarvittavat koneet ja laitteet tuotantoon</li><li>• käyttää ja säätää tarvittavia koneita ja laitteita sekä ohjaa niiden avulla tuotantoa</li><li>• käyttää työhön liittyviä tietoteknisiä sovelluksia</li><li>• seuraa laitteiden toimintaa tuotannon aikana siten, että ottaa huomioon koneiden käytössä työturvallisuuden, melutason, vieraat äänet yms.</li><li>• toimii poikkeustilanteissa ohjeiden mukaisesti ja tiedottaa koneiden ja laitteiden kunnosta esimiehelle ja työtiimien jäsenille sekä kunnossapitohenkilöstölle, joille osaa kuvata, mistä prosessihäiriö sai alkunsa</li><li>• noudattaa ohjeita ja sopimuksia</li><li>• työskentelee työturvallisuusmääräysten mukaisesti ja ergonomisesti oikein.</li></ul>
Tutkinnon suorittaja osaa tehdä pakkaamiseen liittyvät valmistelevat työt.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Pakkausmateriaalien valinta ja päiväysmerkintöjen tarkistaminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"><li>• valitsee oikein ja ohjeiden mukaisesti pakkausmateriaalit ja pakkausetiketit</li><li>• tarkistaa päiväysmerkinnät</li><li>• valitsee tarvittaessa erityisruokavalio- ja luomutuotteisiin oikeat pakkausmateriaalit.</li></ul>

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

## **Ammattitaidon osoittamistavat**

Pakkaamotoiminnot-tutkinnon osan suorittamisessa tutkinnon suorittaja työskentelee aidossa työympäristössä tuotantosuuntansa mukaisessa elintarvikkeiden, rehujen tai lemmikkieläinruokien pakkausprosessissa, 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 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"><li>• Ks. 3.1</li></ul>
Koneiden ja laitteiden käyttäminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"><li>• käyttää ja säätää tarvittavia koneita ja laitteita sekä ohjaa niiden avulla tuotantoa</li><li>• käyttää ja huoltaa oikein ja turvallisesti hydraulikkaan ja pneumaatiikkaan perustuvia koneita ja laitteita</li><li>• käyttää työhön liittyviä tietoteknisiä sovelluksia</li><li>• seuraa laitteiden toimintaa tuotannon aikana siten, että ottaa huomioon koneiden käytössä työturvallisuuden, pölyn (räjähdysvaara), melutason, vieraat äänet yms.</li><li>• toimii poikkeustilanteissa ohjeiden mukaisesti ja tiedottaa koneiden ja laitteiden kunnosta esimiehelle ja työtiimien jäsenille sekä kunnossapitohenkilöstölle, joille osaa kuvata, mistä prosessihäiriö sai alkunsa</li><li>• tekee tarvittaessa laitteiden viankuvauksen</li><li>• noudattaa ohjeita ja sopimuksia</li><li>• työskentelee työturvallisuusmääräysten mukaisesti ja ergonomisesti oikein.</li></ul>
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"><li>• vastaanottaa ja varastoi raaka-aineet oikein</li><li>• arvioi aistinvaraisesti raaka-aineen laadun ja tekee raaka-aineille vastaanottotarkistukset</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• tarkistaa tarvittaessa lähetysasiakirjat, raaka-aineiden oikeellisuuden ja aistinvaraisen laadun</li> <li>• seuraa raaka-aineissa tapahtuvia muutoksia varastoinnin aikana ja toimii ohjeiden mukaan poikkeustilanteissa</li> <li>• noudattaa yrityksen jätteidenkäsittelyohjeita.</li> </ul>
Raaka-aineiden valinta ja valmistukseen liittyvät esityöt	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• käsittelee raaka-aineita taloudellisesti ja hygieenisesti esikäsittelyn eri vaiheissa</li> <li>• valitsee sekä käsittelee raaka-aineet, lisä- ja apuaineet työohjeiden mukaan</li> <li>• esivalmistelee esiseokset, liuokset ja muut raaka-aineet ohjeiden mukaisesti</li> <li>• käyttää raaka-aineita sekä lisä- ja apuaineita niiden käyttötarkoituksen mukaisesti ja ottaa huomioon niiden vaikutukset tuotteeseen</li> <li>• noudattaa tarkoin raaka-aineiden annosteluohjeita</li> <li>• valitsee tarvittaessa työohjeiden mukaisesti tuotantosuuntansa erityisruokavalioraaka-aineet.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja osaa valmistaa tuotantosuuntansa mukaisen myllytuotteen.</b>	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
Tuotantosuunnan mukaisen myllytuotteen valmistus	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistaa itsenäisesti tai työryhmän jäsenenä tuotantosuunnan mukaisia myllytuotteita</li> <li>• tulkitsee reseptejä ja työohjeita oikein</li> <li>• annostelee raaka-aineet, lisä- ja apuaineet sekä mausteet oikein käyttömäärien mukaisesti</li> <li>• tarvittaessa valmistaa tai on mukana erityisruokavaliotuotteita valmistavassa prosessissa</li> <li>• valvoo ja ohjaa tuotantosuuntansa prosessin kriittisiä valmistusvaiheita noudattaen ohjausrajoja, mm. lämpötiloja ja käsittelyaikoja</li> <li>• työskentelee siten, että prosessi etenee tuotantotavoitteiden mukaisesti</li> <li>• ennakoii tuotantoprosessin muutokset, kuten tuotteen valmistuksen lopetuksen ja tuotteen vaihdot</li> <li>• puhdistaa koneet ja laitteet</li> <li>• tekee puhdistus- ja pesutapahtumiin liittyvät sekä päivittäiset huoltotoimenpiteet, esim. voiteluaineiden lisäämisen.</li> </ul>

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

## 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.

## 3.8 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
Omavalvonnan mukainen toiminta Ks. 3.1 Elintarvikehygienian ja omavalvonnan toteutus	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ks. 3.1</li> </ul>
Koneiden ja laitteiden käyttäminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistelee ja kokoaa tarvittavat koneet ja laitteet tuotantoon</li> <li>• seuraa tuotannossa ja tuotteissa tapahtuvia muutoksia</li> </ul>

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

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

## Ammattitaidon osoittamistavat

Juomatuotanto-tutkinnon osan suorittamisessa tutkinnon suorittaja työskentelee aidossa työympäristössä tuotantosuuntansa mukaisessa juomien 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.



## 3.9 Tuotekehityskoeajot

### Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

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

<b>Tutkinnon suorittaja osaa valita tarvittavat raaka-aineet ja tehdä valmistukseen liittyvät esityöt.</b>	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
Raaka-aineiden valinta ohjeiden mukaan ja valmistukseen liittyvät esityöt	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• käsittelee raaka-aineita taloudellisesti ja hygieenisesti esikäsittelyn eri vaiheissa</li> <li>• valitsee sekä käsittelee raaka-aineet, lisä- ja apuaineet työohjeiden mukaan</li> <li>• tarkastaa lähetyksiäkirjat, raaka-aineiden oikeellisuuden ja aistinvaraisen laadun</li> <li>• esivalmistelee esiseokset, liuokset ja muut raaka-aineet ohjeiden mukaisesti</li> <li>• käyttää raaka-aineita sekä lisä- ja apuaineita niiden käyttötarkoituksen mukaisesti ja ottaa huomioon niiden vaikutukset tuotteessa</li> <li>• noudattaa tarkoin raaka-aineiden annosteluohjeita</li> <li>• työskentelee tarvittaessa erityisruokavalimisteiden valmistuksen vaatimuksien mukaisesti raaka-aineiden käsittelyssä, välipesuissa ja tuotevaihtojen yhteydessä</li> <li>• valitsee tarvittaessa työohjeiden mukaisesti tuotantosuuntansa erityisruokavalioraaka-aineet.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja osaa valmistaa tuotantosuuntansa mukaisia tuotekehityksen koe-eriä.</b>	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
Tuotekehityskoe-erien valmistus	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistaa tuotantosuuntansa mukaisia elintarvikkeita, rehuja tai lemmikkieläinruokia ja on selvillä tuotantosuuntansa mukaisten elintarvikkeiden raaka-aineiden laatuvaatimuksista ja käyttömahdollisuuksista</li> <li>• ohjaa valmistusprosessia huomioiden elintarvikkeissa mahdollisesti tapahtuvat muutokset sekä ohjaa valmistuksessa tapahtuvia muutoksia</li> <li>• valmistaa tai on mukana tarvittaessa erityisruokavaliotuotteita valmistavassa prosessissa</li> <li>• työskentelee tuotekehityksen avustajana valmistuksessa ja ymmärtää koeajon merkityksen tuotekehityksen osavaiheena</li> <li>• työskentelee siten, että tuotantoprosessi etenee joustavasti ja tavoitteiden mukaisesti</li> <li>• antaa perusteltuja ideoita ja mahdollisia valmistusteknisiä ratkaisuja koe-erien valmistuksessa.</li> </ul>

Tutkinnon suorittaja osaa arvioida tuotantosuuntansa mukaisten koe-erien laadun ja koe-erien valmistusteknisiä ratkaisuja.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Tuotelaadun arviointi	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> <li>• arvioi valmiin tuotteen laatua aistinvaraisesti</li> <li>• havaitsee tuotevirheet ja tiedottaa niistä ohjeiden mukaan</li> <li>• osaa arvioida valmistusteknisten ratkaisujen toimivuutta.</li> </ul>

## Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon suorittaja osoittaa tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten mukaisen osaamisensa tuotekehityskoeajojen yhteydessä mahdollisimman aidossa työympäristössä. Tutkinnon osan suorittamiseen valitaan elintarvikkeiden, rehun tai lemmikkieläinruokien 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.

## 3.10 Elintarvikkeiden lähettämötoiminnot

### Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- työskennellä tuotantosuuntansa mukaisessa elintarvikkeiden, rehujen tai lemmikkieläinruokien lähettämötoiminnoissa
- käyttää tarvittavia logistiikkapalveluja
- pakkaus-, varastointi- ja lähettämötoiminnan
- arvioida pakatun tuotteen laadun

### Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit)

Tutkinnon suorittaja osaa työskennellä tuotantosuuntansa mukaisessa elintarvikkeiden, rehujen tai lemmikkieläinruokien lähettämötoiminnoissa	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Omavalvonnan mukainen toiminta Kts. 3.1 Elintarvikehygienian ja omavalvonnan toteutus	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kts 3.1</li> </ul>

<p>Elintarvikkeiden keruu (keräily) tilausjärjestelmän mukaan asiakkaalle</p>	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tarkistaa ja vastaanottaa tuotteita alihankkijoilta ja/tai omasta tuotannosta</li> <li>• tekee tai kuittaa järjestelmään tarvittavat dokumentit esimerkiksi varastomäärien seurannan ja laskutuksen pohjaksi</li> <li>• valvoo ja tarvittaessa muokkaa pakkauksen sisällön tietoja tietojärjestelmässä</li> <li>• työskentelee siten, että toiminta etenee joustavasti ja tavoitteiden mukaisesti</li> <li>• toimii poikkeustilanteissa ohjeiden mukaisesti ja tiedottaa koneiden ja laitteiden kunnosta esimiehelle ja työtiimien jäsenille sekä kunnossapitohenkilöstölle, joille osaa kuvata mistä prosessihäiriö sai alkunsa.</li> </ul>
<p><b>Tutkinnon suorittaja osaa käyttää tarvittavia logistiikkapalveluja</b></p>	
<p><b>Arvioinnin kohteet</b></p>	<p><b>Arvioinnin kriteerit</b></p>
<p>Logistiikkapalvelujen käyttäminen</p>	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• käyttää tarvittavia tietoteknisiä sovelluksia</li> <li>• tulkitsee logistiikkakeskuksen tuottamaa tietoa</li> <li>• käyttää varastojärjestelmiä, terminaali- ja varastointipalveluja ja osaa hyödyntää niitä</li> <li>• tietää varastologistiikan merkityksen lopputuotteen kannalta.</li> </ul>
<p><b>Tutkinnon suorittaja osaa pakkaus-, varastointi- ja lähettämötoiminnan</b></p>	
<p><b>Arvioinnin kohteet</b></p>	<p><b>Arvioinnin kriteerit</b></p>
<p>Pakkaus ja lähettämötoiminnan osaaminen</p>	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ottaa vastaan tilaukset ja lähettää tuotteet asiakkaalle</li> <li>• vastaanottaa ja mahdollisesti varastoi pakattuja tuotteita oikein ja tietää katkeamattoman kylmäketjun merkityksen</li> <li>• toimii karanteenissa olevien tuotteiden varastointia koskevien säännösten mukaisesti</li> <li>• valitsee oikeat pakkausmateriaalit</li> <li>• kokoaa tukkupakkauksia ja myyntieriä</li> <li>• pakkaa tuotteet oikein pakkausstandardien ja ohjeiden mukaan</li> <li>• dokumentoi rehun, lemmikkieläinruoan tai elintarvikkeen jäljitettävyyden varmistamiseksi</li> <li>• noudattaa yrityksen ohjeita jätteiden käsittelyssä.</li> </ul>

Tutkinnon suorittaja osaa arvioida pakatun tuotteen laadun	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Tuotteen laadun arviointi	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> <li>• arvioi pakatun tuotteen laadun aistinvaraisesti</li> <li>• vertaa pakattua tuotetta sen annettuihin ohjearvoihin</li> <li>• havaitsee mahdolliset tuotevirheet sekä toimii niiden suhteen yrityksen ohjeiden mukaan.</li> </ul>

## Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon suorittaja osoittaa tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten mukaisen osaamisensa mahdollisimman aidossa työympäristössä. Tutkinnon osan suorittamiseen valitaan elintarvikkeiden, rehun tai lemmikkieläinruokien lähettämötoiminnot, joissa 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.

### 3.11 Muun ammatti- tai erikoisammattitutkinnon osa

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

## Liite

### Elintarvikejalostajan ja jalostustoiminnan työn kuvaus

Elintarvikealan tehtävänä on alkutuotannosta saatavien raaka-aineiden jalostaminen korkeatasoisiksi elintarvikkeiksi. Kuluttajat arvostavat laadukkaita ja puhtaita elintarvikealan tuotteita.

Elintarvikejalostajan ammattitaitoa ovat yhteistyötaidot, tuotantotyöskentelyn hallinta ja lainsäädännön ja omavalvonnan mukainen toiminta. Työelämän haasteet edellyttävät jatkuvaa oppimista ja itsensä kehittämistä.

Elintarvikejalostajan ammattitutkinnon suorittanut henkilö työskentelee elintarvikealan pienissä tai keskisuurissa yrityksissä. Ammattitutkinnon suorittaneilla on monipuoliset perusvalmiudet työskennellä elintarvikejalostuksen perustehtävissä ja/tai itsenäisenä yrittäjänä. Elintarvike, rehu- ja lemmikkieläinruoan jalostajat 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 toimialansa mukaan elintarvike-, rehu- ja työlainsäädäntöä sekä toimia työehtosopimuksen ja työ sopimuksen mukaan. Heidän tulee myös ymmärtää työtehtäviensä vaikutus teollisuusyrityksen kannattavuuteen. Jos kyseessä on elintarvikejalostukseen erikoistunut yrittäjä, on hänellä lisäksi kaupallistamis-, markkinointi-, ja pakkausteknisiä osaamisvaatimuksia.

Nämä valmiudet tukevat ammatillisen osaamisen monipuolista kehittymistä ja ovat työelämäodotusten mukaisia.



Painettu  
ISBN 978-952-13-5641-4  
ISSN 1798-887X

Verkkajulkaisu  
ISBN 978-952-13-5642-1  
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](http://www.oph.fi)  
[www.oph.fi/nayttotutkinnot](http://www.oph.fi/nayttotutkinnot)  
[www.oph.fi/nayttotutkintojen\\_perusteet](http://www.oph.fi/nayttotutkintojen_perusteet)