



OPETUSHALLITUS  
UTBILDNINGSSTYRELSEN

Näyttötutkinnon perusteet

# **ELINTARVIKETEKNIIKAN ERIKOISAMMATTITUTKINTO 2015**

Määräys 1/011/2015

© Opetushallitus

Määräykset ja ohjeet 2015:1

ISBN 978-952-13-6036-7 (pdf)

ISSN-L 1798-887X

ISSN 1798-8888 (verkkójulkaisu)

Taitto: Erja Hirvonen/Grano Oy

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

# SISÄLTÖ

<b>I</b>	<b>Elintarviketekniikan erikoisammattitutkinnon osat ja muodostuminen .....</b>	<b>5</b>
<b>II</b>	<b>Elintarviketekniikan erikoisammattitutkinnon ammattitaitovaatimukset ja osaamisen arviointi.....</b>	<b>6</b>
1	Toiminnan ohjaaminen elintarvikeyrityksessä.....	6
2	Esimiestyö elintarvikeyrityksessä .....	9
3	Tuotekehitys elintarvikeyrityksessä.....	11
4	Tehdaspalvelu elintarvikeyrityksessä .....	13
5	Tuotannon suunnittelu .....	14
6	Tutkinnon osa yrittäjän ammattitutkinnosta .....	16
7	Tutkinnon osa toisesta erikoisammattitutkinnosta yhteiskuntatieteiden, liiketalouden ja hallinnon tai tekniikan ja liikenteen alalta .....	16
<b>III</b>	<b>Tutkintoa koskevat muut määräykset.....</b>	<b>17</b>
	<b>Liite Tutkinnon kuvaus.....</b>	<b>18</b>



## MÄÄRÄYS

29.1.2015

1/011/2015

Voimassaoloaika: **1.2.2015 alkaen toistaiseksi**

Säännökset, joihin toimivalta määräyksen antamiseen perustuu:

**L 631/98, 13 § 2 mom.**

Kumoo Opetushallituksen määräyksen  
**10.12.2004 nro 48/011/2004**

Muuttaa Opetushallituksen määräystä

-

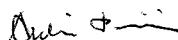
### ELINTARVIKETEKNIIKAN ERIKOISAMMATTITUTKINNON PERUSTEET

Opetushallitus on päättänyt elintarviketekniikan erikoisammattitutkinnon perusteista, joita on noudatettava 1.2.2015 lukien toistaiseksi. Ennen tämän määräyksen voimaantuloa aloitettu tutkinnon suorittaminen voidaan saattaa loppuun tutkinnon perusteiden 10.12.2004 nro 48/011/2004 mukaisesti 31.1.2017 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

  
Markku Kokkonen

LIITE

Elintarviketekniikan erikoisammattitutkinnon perusteet 2015

# I Elintarviketekniikan erikoisammattitutkinnon osat ja muodostuminen

## Elintarviketekniikan erikoisammattitutkinto

### Pakollinen tutkinnon osa

1. Toiminnan ohjaaminen elintarvikeyrityksessä

**Valinnaiset tutkinnon osat**, joista tutkinnon suorittaja valitsee kaksi osaa. Vähintään yksi valinnainen tutkinnon osa on valittava tutkinnon osista 2–5.

2. Esimiestyö elintarvikeyrityksessä
3. Tuotekehitys elintarvikeyrityksessä
4. Tehdaspalvelu elintarvikeyrityksessä
5. Tuotannon suunnittelu
6. Tutkinnon osa yrittäjän ammattitutkinnosta
7. Tutkinnon osa toisesta erikoisammattitutkinnosta yhteiskuntatieteiden, liiketalouden ja hallinnon tai tekniikan ja liikenteen alalta

Elintarviketekniikan erikoisammattitutkinnon suorittaminen edellyttää yhden pakollisen ja kahden valinnaisen tutkinnon osan suorittamista. Pakollinen tutkinnon osa on suoritettava ennen valinnaisia tutkinnon osia.

## II Elintarviketekniikan erikoisammattitutkinnon ammattitaitovaatimukset ja osaamisen arviointi

Tutkinnon osan ammattitaitovaatimukset määrittävät, mitä tutkinnon suorittajan tulee osata suorittaessaan kyseistä tutkinnon osaa. Ammattitaidon osoittaminen -kohdassa määritellään, mitä tutkinnon suorittaja tekee osoittaakseen ammattitaitonsa. Tutkintotilaisuudessa osoitettava ammattitaito arvioidaan hyväksytyyn suoritukseen kriteerien mukaisesti. Tutkinnon suorittajan ammattitaitoa arvioivat työnantajien, työntekijöiden ja opettajien edustajat, joilla on hyvä ammattitaito kyseisen näyttötutkinnon alalta.

### 1 Toiminnan ohjaaminen elintarvikeyrityksessä

#### Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

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

#### Ammattitaidon osoittaminen

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa tekemällä ammattitaitovaatimusten mukaiset elintarviketuotannon ohjaamisen työt aidoissa ohjaamis- ja työtilanteissa elintarvikeyrityksessä. Siltä osin kuin vaadittavaa ammattitaitoa ei voida osoittaa käytännön työtehtävissä, ammattitaidon osoittamista voidaan täydentää työtilanteisiin liittyvien kirjallisten dokumenttien, suunnitelmien ja raporttien avulla.

## Hyväksytyt suorituksen kriteerit ammattitaitovaatimuksittain

Tutkinnon suorittaja toimii yrityksen toiminta-ajatuksen, strategian ja arvojen mukaisesti.	
	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• työskentelee oman vastualueensa tehtävissä yrityksen liiketoimintaprosessien mukaisesti</li><li>• huomioi toiminnassaan asiakkaiden ja sidosryhmien tarpeet</li><li>• toimii yksikkönsä tavoitteiden ja resurssien mukaisesti.</li></ul>
Tutkinnon suorittaja suunnittelee oman vastualueensa toimintaa yrityksen tavoitteiden mukaisesti.	
Toiminnan suunnittelu	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• suunnittelee oman vastualueensa toiminnan annettujen resurssien mukaisesti</li><li>• toimii yrityskohtaisen tilaus- ja toimitusjärjestelmän vaatimalla tavalla</li><li>• toimii suunnitelmallisesti ja tehokkaasti sekä kehittää tarvittaessa toimintaansa</li><li>• reagoi ja tekee joustavasti ratkaisuja oman vastualueensa tuotantoon tai henkilöstöön liittyvissä ongelmatilanteissa</li><li>• ottaa huomioon työntekijöiltä tai ryhmältä tulleita ideoita, näkökulmia tai esille tulleita epäkohtia päätöksiä tehdessään</li><li>• hallitsee oman vastualueensa työmenetelmien, koneiden ja laitteiden periaatteet</li><li>• noudattaa oman vastualueensa ergonomiaan ja työturvallisuuteen liittyviä periaatteita</li><li>• hallitsee käytettävät raaka-aineet ja niiden muutokset prosessin aikana</li><li>• tunnistaa alansa elintarvikkeissa tapahtuvia kemiallisia, fysikaalisia ja mikrobiologisia muutoksia sekä hallitsee keinoja, joilla näitä muutoksia voidaan ohjata</li><li>• vastaa työtehtävissään tarvittavan elintarvikelainsäädännön noudattamisesta</li><li>• vastaa työtehtävissään työsuojelulainsäädännön noudattamisesta</li><li>• vastaa omasta ja oman vastualueensa henkilöstön työn laadusta ja toteutuksesta sekä ohjeistuksesta</li><li>• ratkaisee oman vastualueensa laatu- ja toimintahäiriöt</li></ul>
Vuorovaikutteinen toimiminen	<ul style="list-style-type: none"><li>• tiedottaa henkilöstölleen työyhteisöä ja yritystä koskevista asioista</li><li>• johtaa vuorovaikutteisesti oman vastualueensa työntekijöitä</li><li>• antaa ja vastaanottaa palautetta rakentavasti</li><li>• toimii yhteistyössä yrityksen eri sidosryhmien kanssa</li><li>• käyttää omaan alaansa liittyvissä vuorovaikutus- ja esiintymistilanteissa sujuvaa suomen tai ruotsin kieltä ja yrityksen kannalta tärkeää vierasta kieltä</li><li>• laatii organisaation tarpeiden mukaisia dokumentteja ja ohjeita suomeksi tai ruotsiksi ja yrityksen kannalta tärkeällä vieraalla kielellä.</li></ul>

### Tutkinnon suorittaja ohjaa toimintaa kustannustehokkaasti.

Tutkinnon suorittaja

- selvittää toiminnan tavoitteet ja esittää tarvittavat tunnusluvut henkilöstölleen
- priorisoi työtehtäviään siten, että toiminnalle asetetut tavoitteet saavutetaan
- tekee ehdotuksen yrityksen budjettiin oman vastualueensa osalta yhdessä muiden tiimensä jäsenten kanssa
- arvioi, seuraa ja kehittää vastuullaan olevien toimintojen kannattavuutta ja kustannustehokkuutta
- suunnittelee ja ohjaa budjetin avulla oman vastualueensa toimintaa
- selvittää työntekijöille kustannustavoitteiden toteutumaa sovitulla tavalla.

### Tutkinnon suorittaja vastaa yrityksen laadunhallintajärjestelmän noudattamisesta omalla vastualueellaan.

Tutkinnon suorittaja

- toteuttaa yrityksen laadunhallintajärjestelmää
- tekee käytännön laadunkehittämistyötä
- toimii viranomaismääräysten mukaisesti ja valvoo niiden noudattamista
- toimii omassa työssään kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti
- vastaa laatuohjelmasta omalla vastualueellaan.

### Tutkinnon suorittaja tunnistaa vastualueensa turvallisuuteen liittyvät riskit ja käynnistää tarvittaessa korjaavat toimenpiteet.

Tutkinnon suorittaja

- ennakoii toimintaympäristön turvallisuusriskejä
- tunnistaa työturvallisuuteen liittyvät riskit ja käynnistää tarvittaessa korjaavat toimenpiteet
- toimii työturvallisuutta edistäen ja aktivoi henkilöstöä turvalliseen toimintaan
- noudattaa tuoteturvallisuussäännöksiä
- tunnistaa tuoteturvallisuuteen liittyvät riskit ja käynnistää tarvittaessa korjaavat toimenpiteet
- toimii vastuullisesti uhka-, väkivalta- ja kriisitilanteissa
- toimii yrityksen ohjeiden mukaisesti kriisitiedottamistilanteissa.



### Tutkinnon suorittaja vastaa yrityksen omavalvontaohjelman ajantasaisuudesta omalla vastualueellaan.

Tutkinnon suorittaja

- huolehtii omavalvonnan ajantasaisuudesta
- huolehtii hygieniosaamista koskevien säädösten noudattamisesta
- toimii elintarvikelainsäädännön asettamien vaatimusten mukaisesti
- valvoo omavalvontaohjelman mukaisten näytteiden ottamista ja analysointia sekä tulosten tulkintaa
- käynnistää tulosten perusteella tarvittavat toimenpiteet
- tiedottaa omavalvontaan liittyvistä ohjeista selkeästi ja säännöllisesti
- kannustaa ja ohjaa henkilöstöä tiedottamaan tuotantoon liittyvistä asioista sujuvan toiminnan takaamiseksi.

### Tutkinnon suorittaja varmistaa oman ammatillisen kehittymisensä.

Tutkinnon suorittaja

- arvioi omaa ammatillista osaamistaan
- tunnistaa arvioinnin pohjalta omat kehittämiskohteensa
- ottaa asianmukaisesti vastaan palautetta ja hyödyntää saamansa palautetta elintarvikealan yrityksen kehittämisessä
- laatii oman osaamisensa kehittämissuunnitelman.

## 2 Esimiestyö elintarvikeyrityksessä

### Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

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

## Ammattitaidon osoittaminen

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa tekemällä ammattitaitovaatimusten mukaiset esimiestyöt aidoissa johtamis- ja työtilanteissa elintarvikeyrityksessä. Siltä osin kuin vaadittavaa ammattitaitoa ei voida osoittaa käytännön työtehtävissä, ammattitaidon osoittamista voidaan täydentää työtilanteisiin liittyvien kirjallisten dokumenttien, suunnitelmien ja raporttien avulla.

## Hyväksytyt suorituksen kriteerit ammattitaitovaatimuksittain

Tutkinnon suorittaja johtaa oman vastualueensa toimintaa.	
	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ohjaa ja neuvoo henkilöstöä työprosessien eri vaiheissa päivittäisessä työskentelyssä</li><li>• tukee aktiivisesti henkilöstöä sitoutumaan omaan työhönsä</li><li>• huolehtii henkilöstönsä työhyvinvoinnista ja ergonomiasta yrityksen toimintatapojen mukaisesti</li><li>• mitoittaa henkilöstömäärän tuotantotavoitteiden mukaisesti omalla vastualueellaan</li><li>• vastaa henkilöstönsä työajan seurannasta</li><li>• ottaa vastuun hänelle annetuista työtehtävistä ja jakaa vastuuta työntekijöille yrityksen antamien ohjeiden mukaisesti</li><li>• toimii suunnitelmallisesti ohjaustilanteissa</li><li>• hallitsee oman vastualueensa keskeiset työmenetelmät, koneet ja laitteet sekä ergonomian ja työturvallisuuden periaatteet</li><li>• ohjaa toimintaa tuotannon ja laadun häiriötilanteissa omalla vastualueellaan</li><li>• tunnistaa muutostarpeet omalla vastualueellaan ja tekee tarpeelliset muutokset toimintasuunnitelmiin</li><li>• hyödyntää monipuolisesti yrityksessä käytössä olevia tiedonhankintavälineitä</li><li>• käyttää erilaisia henkilöstön palkitsemismenetelmiä yrityksen ohjeiden mukaisesti.</li></ul>
Tutkinnon suorittaja hoitaa työsuhteesta sopimisen omalla vastualueellaan.	
	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• toteuttaa oman vastualueensa rekrytointia yrityksen käytännön mukaisesti</li><li>• vastaa työsuhteeseen liittyvien dokumenttien tuottamisesta</li><li>• määrittelee eri tehtävissä toimivien henkilöiden työnkuvat ja tarvittavan ammatillisen osaamisen</li><li>• toimii työlainsäädännön ja työehtosopimusten mukaisesti</li><li>• noudattaa omalla vastualueellaan lakia yhteistoiminnasta yrityksissä.</li></ul>

<b>Tutkinnon suorittaja perehdyttää henkilöstöä omalla vastualueellaan yrityksen toimintatavan mukaisesti.</b>	
	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• huolehtii oman vastualueensa henkilöstön perehdyttämisestä</li> <li>• ylläpitää vastualueensa perehdyttämisohjeita ja valvoo niiden toimivuutta</li> <li>• vastaa työnopastuksesta vastualueellaan.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja kehittää ja ohjaa henkilöstöä saavuttamaan asetetut tavoitteet omalla vastualueellaan.</b>	
	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• valvoo toiminnan laadulle asetettuja vaatimuksia ja ohjaa henkilöstöään toimimaan siten, että asetettu tavoite saavutetaan</li> <li>• huolehtii oman vastualueensa henkilöstön koulutuksesta siten, että henkilöstön osaaminen vastaa asetettuja tavoitteita myös mahdollisissa muutostilanteissa</li> <li>• käy kehityskeskusteluja ja käynnistää niiden pohjalta sovitut toimenpiteet</li> <li>• varmistaa, että henkilöstön osaaminen vastaa elintarvikeyrityksen tavoitteita</li> <li>• vastaa henkilöstön osaamisen suunnittelusta</li> <li>• vastaa saadun palautteen hyödyntämisestä työyhteisönsä kehittämisessä.</li> </ul>

### 3 Tuotekehitys elintarvikeyrityksessä

#### Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

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

## Ammattitaidon osoittaminen

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa tekemällä ammattitaitovaatimusten mukaiset tuotekehitykseen liittyvät työt aidoissa tuotekehityksen työtilanteissa työryhmässä tai yrittäjänä elintarvikeyrityksessä. Ammattitaito osoitetaan joko uuden tuotteen kehittämällä tai tuoteparannuksella. Siltä osin kuin vaadittavaa ammattitaitoa ei voida osoittaa käytännön työtehtävissä, ammattitaidon osoittamista voidaan täydentää työtilanteisiin liittyvien kirjallisten dokumenttien, suunnitelmien ja raporttien avulla.

## Hyväksytyt suorituksen kriteerit ammattitaitovaatimuksittain

<b>Tutkinnon suorittaja selvittää asiakaslähtöisen tuotekehityksen lähtökohdat.</b>	
Raaka-aine-, prosessi- ja tuotetuntemus	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• arvioi tuotekehityksen lähtötilanteen</li><li>• määrittelee tuotekehityksen tavoitteet asiakaslähtöisesti</li><li>• soveltaa valmistustekniikoita ja laitteiden toimintaperiaatteita tuotekehityksessä</li><li>• tuntee tuotantosuuntansa mukaisten tuotteiden ja raaka-aineiden ravitsemuksellisen merkityksen</li><li>• tunnistaa alansa elintarvikkeissa tapahtuvia kemiallisia, fysikaalisia ja mikrobiologisia muutoksia sekä hallitsee keinoja, joilla näitä muutoksia voidaan ohjata</li></ul>
Lainsäädännön ja aineettomien oikeuksien tuntemus	<ul style="list-style-type: none"><li>• soveltaa tuotekehitykseen liittyvän alan lainsäädäntöä</li><li>• hallitsee aineettomat oikeudet ja salassapitosäännökset</li><li>• selvittää tuotesuojan hakemisen periaatteet</li><li>• selvittää mahdollisen aineettomien oikeuksien suojaamisen tarpeellisuuden.</li></ul>
<b>Tutkinnon suorittaja suunnittelee tuotekehityskokonaisuuden.</b>	
	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ideoi asiakaslähtöisesti</li><li>• arvioi ideoita</li><li>• osallistuu tarvittavien ratkaisujen tekemiseen</li><li>• osallistuu tuotekehityssuunnitelman laadintaan</li><li>• selvittää raaka-ainevaihtoehtoja ja tuotevaihtoehtoja</li><li>• selvittää tuotantomahdollisuuksia yhdessä tuotannon kanssa</li><li>• osallistuu uuden tuotteen, tuoteparannuksen tai reseptimuunnoksen suunnitteluun yrityksen tuotantoedellytykset huomioiden</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• osallistuu tarvittaessa tuotantosuunnitelman laatimiseen</li> <li>• osallistuu tuotteen pakkauksen suunnitteluun</li> <li>• osallistuu riskitekijöiden kartoitukseen</li> <li>• rationalisoi raaka-aineiden kokonaiskäytön</li> <li>• laatii reseptejä tai hyödyntää olemassa olevia reseptejä</li> <li>• laatii tarvittaessa ohjeita koeajoja varten</li> <li>• selvittää tuotteesta syntyvän hävikin sekä mahdolliset sivutuotteet ja niiden käytön</li> <li>• soveltaa omavalvonnan periaatteita tuotekehitykseen.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja toteuttaa kehitetyn tuotteen tai tuoteparannuksen testaamisen käytännössä.</b>	
	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tarkistaa tuotteen tuotantokelpoisuuden ja työvaiheistuksen</li> <li>• viimeistelee tuotteen tarvittaessa koeajoja varten</li> <li>• suunnittelee ja toteuttaa koeajoja yhdessä tuotannon kanssa</li> <li>• osallistuu tuotetesteihin</li> <li>• tekee tuoteparannuksia tai muutoksia koeajojen pohjalta</li> <li>• testaa tuotteen pakkauksen yhdessä tuotannon kanssa</li> <li>• arvioi tuotteen säilyvyyttä</li> <li>• toimii tuotekehityksessä yrityksen laadunhallintajärjestelmän mukaisesti.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja hyödyntää aistinvaraista arviointia tuotekehityksessä.</b>	
	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• hallitsee aistinvaraisen arvioinnin menetelmät</li> <li>• arvioi kehitettävän tuotteen ulkonäköä, rakennetta, hajua ja makua</li> <li>• osallistuu aistinvaraisiin arviointikokeisiin</li> <li>• käsittelee ja arvioi aistinvaraisten kokeiden tuloksia</li> <li>• tulkitsee laboratorioanalyysien tuloksia.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja tekee tuotekehityskokonaisuuden päättämiseen liittyvät toimenpiteet.</b>	
	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dokumentoi tuotekehityksen vaiheet</li> <li>• laatii tarvittavat dokumentit kehitetystä tuotteesta</li> <li>• osallistuu kehitetyn tuotteen tuotannon viimeistelyyn</li> <li>• raportoi tuotekehityksestä tarvittaville tahoille.</li> </ul>

## 4 Tehdaspalvelu elintarvikeyrityksessä

### Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

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

### Ammattitaidon osoittaminen

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa tekemällä ammattitaitovaatimusten mukaiset tehdaspalvelun työt aidoissa tehdaspalvelun työtilanteissa elintarvikeyrityksessä. Siltä osin kuin vaadittavaa ammattitaitoa ei voida osoittaa käytännön työtehtävissä, ammattitaidon osoittamista voidaan täydentää työtilanteisiin liittyvien kirjallisten dokumenttien, suunnitelmien ja raporttien avulla.

### Hyväksytyt suorituksen kriteerit ammattitaitovaatimuksittain

Tutkinnon suorittaja johtaa tehdaspalvelua omalla vastuualueellaan.	
	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• selvittää vastuualueensa tuotannon pääprosessit</li><li>• toimii esimiehenä kunnossapitoasentajille</li><li>• tietää tehdaspalvelun merkityksen lopputuotteen kannalta</li><li>• selvittää vastuualueensa tehdaspalvelun toimintaprosessit ja yrityksen tuotantotavoitteet</li><li>• pystyy arvioimaan tehdaspalvelun vaikutusta laitoksen toimintavarmuuteen ja kannattavuuteen</li><li>• huolehtii hygieniasaamisesta tehdaspalvelun työtehtävissä</li><li>• noudattaa yrityksen omavalvontasuunnitelmaa</li><li>• toimii tarvittaessa yhteistyössä ostopalveluina tuotettujen tehdaspalvelujen kanssa</li><li>• huolehtii jätteiden käsittelystä ja kestävästä kehityksestä omalla vastuualueellaan</li><li>• huolehtii tehokkaasta energian käytöstä omalla vastuualueellaan</li><li>• työskentelee itse ja ohjaa henkilöstöä toimimaan ympäristöä säästäen.</li></ul>

### Tutkinnon suorittaja käyttää työssään tehdaspalvelun tietojärjestelmiä.

#### Tutkinnon suorittaja

- hallitsee yrityksen keskeisten tehdaspalvelun ja huollon tietojärjestelmien käytön
- tulkitsee teknisiä piirustuksia ja dokumentteja
- huolehtii kunnossapitojärjestelmän tuottaman tiedon siirrosta alihankkijoille ja muille tarvittaville tahoille
- tuottaa tarvittavat raportit järjestelmistä liiketoiminnan tarpeisiin
- on perillä yksikkönsä turvallisuustoiminnasta ja siihen liittyvistä toimintamalleista.

### Tutkinnon suorittaja vastaa vastuualueensa koneiden ja laitteiden huollosta ja käytettävyydestä.

#### Tutkinnon suorittaja

- hallitsee ennakoivan kunnossapidon merkityksen yrityksen toiminnan kannalta
- laatii kunnossapitosuunnitelmia tiloille ja laitteille ottaen huomioon elintarviketilan omavalvontasuunnitelman
- neuvottelee tuotannon kanssa kunnossapitokatkoksista
- osallistuu vastuualueensa huoltosopimuksien laatimiseen
- organisoii määräaikaishuoltoja, asennuksia ja ennakoivaa kunnossapittoa
- suunnittelee huoltotyöt ottaen huomioon, että toiminta etenee joustavasti ja tavoitteiden mukaisesti
- hankkii huoltotöihin tarvittavia resursseja
- tilaa tarvittaessa ostopalveluna huoltotöihin tarvittavaa erikoisosaamista
- hallitsee omaan vastuualueeseensa liittyvien prosessien häiriöiden systemaattisen ongelmanratkaisun
- seuraa säännöllisesti koneiden ja laitteiden kuntoa ja reagoi tarvittaessa kunnossapitotarpeeseen yrityksen käytännön mukaan
- tekee tarvittaessa mittauksia ja kalibrointeja
- hallitsee koneiden ja laitteiden turvallisuus-, lupa- ja valvontakäytännöt
- huolehtii työsuojelumääräyksien noudattamisesta ja työturvallisuuden ylläpitämisestä omalla vastuualueellaan
- opastaa henkilöstöä koneiden ja laitteiden käytössä.

## 5 Tuotannon suunnittelu

### Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

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

### Ammattitaidon osoittaminen

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa tekemällä ammattitaitovaatimusten mukaiset tuotannon suunnittelun työt aidoissa työtilanteissa elintarvikeyrityksessä. Siltä osin kuin vaadittavaa ammattitaitoa ei voida osoittaa käytännön työtehtävissä, ammattitaidon osoittamista voidaan täydentää työtilanteisiin liittyvien kirjallisten dokumenttien, suunnitelmien ja raporttien avulla.

### Hyväksytyt suorituksen kriteerit ammattitaitovaatimuksittain

#### Tutkinnon suorittaja työskentelee tuotannosuunnittelutehtävissä.

Tutkinnon suorittaja

- hallitsee pitkän, keskipitkän ja lyhyen aikavälin tuotannon suunnittelun
- hallitsee oman vastuualueensa tuotteet ja tuotantolaitteet
- hallitsee tuotantoprosessit ja niiden vaatimat resurssit sekä ottaa ne huomioon suunnittelussa
- hallitsee oman vastuualueensa valmistusmenetelmät
- hallitsee tuotannon kapasiteetin kunkin tuotteen ja laitteen osalta
- ottaa huomioon tuotantoprosessien ja varastojen aiheuttamat rajoitukset
- osallistuu tuotannon suunnittelun asiantuntijana tuotantoa, laitehankintoja, tuotekehitystä ja markkinointia koskeviin palavereihin oman toimenkuvansa mukaan
- toimii yhteistyössä tuotannon, materiaali- ja raaka-aineen hankinnan, menekkisuunnittelun, markkinoinnin, tuotekehityksen, kunnossapidon ja lähettämön kanssa
- huolehtii tuotannon sujuvuudesta ja läpimenosta yhteistyössä tuotannon kanssa
- varmistaa tuotannolta, että henkilöresurssit vastaavat tuotantotavoitteita, ja muuttaa tarvittaessa valmistussuunnitelmaa vastaamaan käytössä olevia resursseja
- toimii tuotannosuunnittelutehtävissä siten, että toimitusvarmuus on tavoitteiden mukainen.



### Tutkinnon suorittaja käyttää yrityksen tietojärjestelmiä omalla vastualueellaan.

Tutkinnon suorittaja

- hyödyntää käytössä olevia tietojärjestelmiä suunnitellessaan tuotantoa omalla vastualueellaan
- laatii työtään helpottavia dokumentteja ja tiedostoja
- tuottaa raportteja tietojärjestelmiä hyödyntäen oman toimenkuvansa mukaisesti
- hyödyntää ja tulkitsee tietojärjestelmien tuottamia raportteja omassa työssään
- soveltaa ja arvioi kriittisesti tuotannonohjausjärjestelmien antamia tietoja.

### Tutkinnon suorittaja suunnittelee tuotantoa omalla vastualueellaan.

Valmistus-  
suunnitelman  
laatiminen

Tutkinnon suorittaja

- tarkistaa varastotilanteen suunnitellessaan tulevia valmistuksia
- hyödyntää historiatietoja ja omaa kokemustaan kausivaihteluiden, kampanjoiden ja sesonkien hallinnassa
- ottaa tuotantoa suunnitellessaan huomioon tuotantolinjan kapasiteetin sekä tarvittavat koneet ja laitteet
- varmistaa tuotannolta resurssien riittävyyden
- tuntee raaka-aine- ja tuoterepertuaarin ja ehdottaa korvaavia raaka-aineita yrityksen käytänteiden mukaan
- ottaa huomioon suunnittelussa valmistuserien minimi-, maksimi- ja eräkoot
- suunnittelee linjojen ajojärjestyksen tuotteiden mukaan
- laatii oman vastualueensa toteuttamiskelpoisen valmistussuunnitelman
- suunnittelee tuotantoa siten, että varaston kierto toteutuu suunnitelman mukaisesti

Valmistus-  
suunnitelman  
toteuttaminen

- seuraa tuotannon toimivuutta ja reagoi poikkeustilanteisiin
- toimii yhteistyössä tuotannon, hankinnan, markkinoinnin sekä logistiikan kanssa
- seuraa valmistuksen aikana varastomäärien kehittymistä
- tulkitsee myyntiennusteita ja sopeuttaa tuotannon kapasiteettia ruuhkahuippujen tasaamiseksi.

## Tutkinnon suorittaja kehittää tuotannon suunnittelua.

### Tutkinnon suorittaja

- toimii työssään yrityksen laadunhallintajärjestelmän mukaisesti
- ottaa asianmukaisesti vastaan palautetta ja hyödyntää palautetta tuotannon suunnittelun kehittämisessä
- arvioi tuotannon suunnitteluprosessin toimivuutta omalla vastualueellaan
- hakee aktiivisesti ratkaisuja tuotannon suunnitteluun liittyviin ongelmiin ja esittää kehitysehdotuksia
- hyödyntää tietojärjestelmistä saatua tietoa oman toiminnan laadun arvioinnissa
- osallistuu tuotannosuunnitteluprosessin kehittämiseen oman toimenkuvansa mukaisesti ( esim. toimitusvarmuus, alihankinta tai muu osittainen tuotanto, hävikin minimoiminen ja resurssien optimointi)
- osallistuu tuotannosuunnittelujärjestelmän kehittämiseen
- toimii yhteistyössä tuotannon, tuotekehityksen ja kunnossapidon kanssa tuotantoprosessien kehittämiseksi
- kehittää omaa toimintaansa ja työnsä laatua saamansa palautteen perusteella.

## 6 Tutkinnon osa yrittäjän ammattitutkinnosta

Elintarviketekniikan erikoisammattitutkintoon voidaan sisällyttää yksi tutkinnon osa yrittäjän ammattitutkinnosta. Todistuksen tutkinnon osan suorittamisesta antaa yrittäjäyhsalan tutkintotoimikunta, ja elintarvikealan tutkintotoimikunta tunnustaa tämän tutkinnon osan osaksi elintarviketekniikan erikoisammattitutkintoa todistuksen perusteella.

## 7 Tutkinnon osa toisesta erikoisammattitutkinnosta yhteiskuntatieteiden, liiketalouden ja hallinnon tai tekniikan ja liikenteen alalta

Elintarviketekniikan erikoisammattitutkintoon voidaan sisällyttää yksi tutkinnon osa yhteiskuntatieteiden, liiketalouden ja hallinnon tai tekniikan ja liikenteen alan erikoisammattitutkinnosta. Todistuksen tutkinnon osan suorittamisesta antaa ko. tutkinnosta vastaava tutkintotoimikunta, ja elintarvikealan tutkintotoimikunta tunnustaa tämän tutkinnon osan osaksi elintarviketekniikan erikoisammattitutkintoa todistuksen perusteella.

### III Tutkintoa koskevat muut määräykset

Elintarvikehygieenistä osaamista koskevista yleisistä vaatimuksista säädetään Euroopan unionin yleisessä elintarvikehygieniasetuksessa (852/2004/EU, liite I, osan A kohdan 4 alakohta e ja kohdan 5 alakohta d sekä liitteen II luvun 12 kohta 1), kansallisessa elintarvikelaissa (23/2006 muutoksineen) sekä Eviran määräyksessä hygieniosaamisesta (1/2009).

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

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

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

## **Liite Tutkinnon kuvaus (ei sisälly määräykseen)**

### **Elintarviketekniikan erikoisammattitutkinto**

Tutkinnon perusteiden voimaantulopäivä 1.2.2015 (1/011/2015)

#### **Tutkinnon muodostuminen**

Elintarviketekniikan erikoisammattitutkinnossa on yksi pakollinen ja kuusi valinnaista tutkinnon osaa. Koko tutkinnon suorittaminen edellyttää yhden pakollisen ja kahden valinnaisen tutkinnon osan suorittamista.

#### **Tutkinnon suorittaneen osaaminen**

Suoritettuaan elintarviketekniikan erikoisammattitutkinnon henkilöllä on laaja-alaiset taidot työskennellä elintarvikealalla monipuolisissa tuotanto-, asiantuntija- tai esimiestehtävissä. Hän osaa toimia elintarvikealan vaihtelevissa ja haasteellisissa työtehtävissä yrityksen prosessien mukaisesti, menetelmät hyvin halliten. Hän kehittää ja ohjaa vastuualueensa prosessia siten kuin kunkin yrityksen toimintaohjeet sekä tavoitteet edellyttävät. Hän toimii työssään voimassaolevan lainsäädännön ja annettujen ohjeiden mukaisesti.

#### **Työtehtäviä, joissa tutkinnon suorittanut voi toimia**

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

#### **Tutkintotodistuksen antajan nimi ja asema**

Tutkintotodistuksen antaa Opetushallituksen asettama tutkintotoimikunta.

#### **Tutkinnosta päättävän kansallisen/alueellisen viranomaisen nimi ja asema**

Opetus- ja kulttuuriministeriö

Opetushallitus, opetus- ja kulttuuriministeriön alainen keskusvirasto

#### **Tutkinnon taso (kansallinen tai kansainvälinen)**

ISCED 4

#### **Arvosana-asteikko/hyväksymisvaatimukset**

Hyväksytty/hylätty

#### **Jatko-opintokelpoisuus**

Tutkinto tuottaa kelpoisuuden korkeakouluopintoihin.

## **Säädösperusta**

Laki ammatillisesta aikuiskoulutuksesta 631/1998, asetus ammatillisesta aikuis-koulutuksesta 812/1998

## **Tutkintotodistuksen voi säädösten mukaan saada seuraavilla tavoilla**

Tutkinto suoritetaan osoittamalla tutkintotilaisuuksissa Opetushallituksen päätämässä tutkinnon perusteissa vaadittu ammattitaito. Tarvittaessa järjestetään tutkintoon valmistavaa koulutusta. Koulutuksen järjestäjä huolehtii näyttötutkintoon ja siihen valmistavaan koulutukseen hakeutumisen, tutkinnon suorittamisen ja tarvittavan ammattitaidon hankkimisen henkilökohtaistamisesta.

## **Pohjakoulutusvaatimukset**

Näyttötutkinnon suorittaminen on ammattitaidon hankkimistavasta riippumaton. Tutkintoon osallistujalle ei ole asetettu muodollisia koulutusvaatimuksia.

Verkojulkaisu  
ISBN 978-952-13-6036-7  
ISSN-L 1798-887X  
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)