



Elintarvikealan työelämätoimikunnan tilannekuva 2018-2019

Elintarvikealan työelämätoimikunta on laatinut tilannekuvan toimialansa tutkintojen näyttöjen toteutuksen ja osaamisen arvioinnin laadusta. Työelämätoimikuntien tehtäviin kuuluu tuottaa vuosittain tietoa ammatillisen koulutuksen näyttöjen toteutuksen ja osaamisen arvioinnin laadusta omalla toimialallaan (Valtioneuvoston asetus ammatillisesta koulutuksesta 673/2017). Tätä tehtävää varten työelämätoimikunnilla on ollut käytössään seuranta-, arviointi- ja palautetietoa muun muassa Opetushallinnon tilasto-, ohjaus- ja säätelypalvelusta ja kansallisesta KOSKI-tietovarannosta.

Vuoden 2018 suoritustiedot on annettu toimikuntien käyttöön vuoden 2019 keväällä. Tämän ajankohdan jälkeen KOSKI-dataan tehdyt oppilaitosten tekemät mahdolliset korjaukset eivät näy tässä tilannekuvassa. Sama koskee vuoden 2019 suoritustietojen tilastotietoja, jotka on poimittu KOSKI-tietokannasta 2020 alkuvuodesta. Tarkistetut suoritustiedot julkaistaan myöhemmin Opetushallinnon tilastopalvelussa Vipunen.fi -sivustolla.

Tilannekuvassa käytetyt tiedot on poimittu KOSKI-tietokannasta suoraan siinä muodossa kuin oppilaitokset ovat ne ilmoittaneet. Tilastot voivat sisältää puutteellisia tai virheellisiä tietoja. Esimerkiksi teknisistä syistä johtuen, kaikki oppilaitosten omiin opintohallintojärjestelmiin kirjatut tiedot eivät ole siirtyneet KOSKI-tietokantaan oikein, jolloin tieto tilastoituu ”ei tietoa”/”ei ilmoitettu” -kohtien alle.

Lähdemateriaalina on ollut esimerkiksi toimikuntien vierailukäyntiraportit, oikaisupyynnöt ja lausunnot.

Tutkintojen ja tutkinnon osien suoritustiedot

Tutkintojen ja tutkinnon osien suoritukset	2018		2019	
	koko tutkinto	tutkinnon osat	koko tutkinto	tutkinnon osat
Elintarvikealan perustutkinto	893	6 013	837	6 602
Elintarviketeknologian osaamisala	97		75	
Leipomoalan osaamisala	712		636	
Liha-alan osaamisala	40		82	
Meijerialan osaamisala	36		43	
Tyhjä	8		1	
Elintarvikejalostuksen ammattitutkinto	0	1	3	33
Alkoholijuomien valmistuksen osaamisala	0		1	
Liha-alan osaamisala	0		1	
Meijerialan osaamisala	0		0	
Elintarvikealan osaamisala	0		1	
Tyhjä	0		0	
Elintarviketeollisuuden ammattitutkinto	0	0	3	52
Elintarviketuotannon osaamisala	0		0	
Juomatuotannon osaamisala	0		0	
Teollisen pakkaamisen osaamisala	0		0	
Rehutuotannon osaamisala	0		0	
Myllytuotannon osaamisala	0		0	
Meijerialan osaamisala	0		0	
Elintarvikealan osaamisala	0		0	
Liha-alan osaamisala	0		3	
Tyhjä	0		0	
Leipomoalan ammattitutkinto	0	12	43	274

Elintarvikealan erikoisammattitutkinto	5	30	0	0
Leipomoalan erikoisammattitutkinto	2	6	43	29
Elintarvikejalostajan ammattitutkinto	0	6	6	17
Elintarviketekniikan erikoisammattitutkinto	7	3	41	102
Kondiittorimestarin erikoisammattitutkinto	23	30	10	25
Kondiittorin ammattitutkinto	60	198	18	40
Leipomoteollisuuden ammattitutkinto	0	1	0	0
Leipurimestarin erikoisammattitutkinto	6	14	1	3
Leipurin ammattitutkinto	31	81	25	82
Lihanjalostajan ammattitutkinto	0	0	5	15
Lihantarkastuksen ammattitutkinto	52	96	36	72
Lihateollisuuden ammattitutkinto	19	40	18	36
Maidonjalostajan ammattitutkinto	7	29	6	16
Meijerteollisuuden ammattitutkinto	4	12	0	0
Viinintuotannon ammattitutkinto	1	27	29	72
Yhteensä	1 110	6 599	1 124	7 470

* Tiedot poimittu 25.2.2019 (vuoden 2018 osalta) ja 15.1.2020 (vuoden 2019 osalta), eikä tietoja ole päivitetty näiden ajankohtien jälkeen. Tutkinnon osien suoritukset eivät sisällä paikallisina ilmoitettuja tutkinnon osia.

Opiskelun tavoite tutkinnon osittain (määrä)	2018	2019	2018	2019
	tavoitteena koko tutkinto	tavoitteena koko tutkinto	tavoitteena tutkinnon osat	tavoitteena tutkinnon osat
Elintarvikealan PT	5 941	6 401	72	201
Elintarvikejalostuksen AT	1	29	0	4
Elintarviketeollisuuden AT	0	52	0	0
Leipomoalan AT	12	260	0	14
Elintarvikealan EAT	30	0	0	0
Leipomoalan EAT	6	26	0	3
Yhteensä	5 990	6 768	72	222

Pohdintoja

Tutkintojen ja tutkinnon osien määrien kehitys Marginaalisesti suoritettut tutkinnot ja osaamisaalat

Tutkinnon perusteet yhtä lukuunottamatta ovat tulleet voimaan vasta 1.8.2018 eikä suorituksia ole vielä ehtinyt voimassaolevien tutkinnon perusteiden mukaan tulla paljoa. Huomioiden kaikki tutkinnot, koko tutkintojen määrä on pysynyt suunnilleen samana v. 2018 ja v. 2019. Tutkinnon osien suoritusten määrä on lisääntynyt vuonna 2019 lähes tuhannella. Tähän on voinut vaikuttaa mm. lisääntynyt tutkinnon osien markkinointi ja työelämän tarpeiden huomioiminen.

Tutkintojen järjestäminen

Tutkinto	Järjestämisluvut	Aktiiviset järjestäjät
Elintarvikealan erikoisammattitutkinto*	7	1
Elintarvikealan perustutkinto	57	57
Elintarvikejalostuksen ammattitutkinto*	12	3
Elintarviketeollisuuden ammattitutkinto*	12	2
Leipomoalan ammattitutkinto*	20	13
Leipomoalan erikoisammattitutkinto*	10	7
EI SISÄLLÄ SIIRTYMÄAJALLA OLEVIA TUTKINTOJA		
*voimaan 1.8.2018		

* *aktiivisuus määritellään sillä, onko koulutuksen järjestäjältä/oppilaitokselta kirjautunut tutkintojen tai tutkinnon osien suorituksia joko 2018 tai 2019 vuonna toimikunnalle toimitetun KOSKI-datan perusteella. Tiedot poimittu 25.2.2019 (vuoden 2018 osalta) ja 15.1.2020 (vuoden 2019 osalta), eikä tietoja ole päivitetty näiden ajankohtien jälkeen.*

Pohdintoja

Muutokset järjestämisluvien määrässä ja tutkintojen järjestäminen

Järjestämisluvien määrässä ei ole tapahtunut oleellisia muutoksia v. 2018-2019.

Perustutkinnossa kaikki järjestämisluvun saaneet ovat aktiivisia järjestäjiä, mutta ammatti- ja erikoisammattitutkinnoissa on vähemmän aktiivisia järjestäjiä, erityisesti elintarvikealan erikoisammattitutkinnossa, elintarvikejalostuksen sekä elintarviketeollisuuden ammattitutkinnoissa. Tämä voi johtua siitä, että uudet tutkinnon perusteet ovat tulleet voimaan vasta 1.8.2018, jolloin ei olla vielä ehditty suunnitella uutta koulutusta, tai siitä, että kysyntää ei ole tarpeeksi. Joissakin tapauksissa rahoituksen muutos on voinut vähentää ammatti- ja erikoisammattitutkinnon tarjontaa.

Tutkintojen / tutkinnon osien suoritusten jakautuminen koulutuksen järjestäjien välillä

Vuonna 2019 elintarvikealan perustutkintojen suorituksia (yht. 837) oli 29 tutkinnon järjestäjällä: 2 kpl (n. 7 % tutkinnon järjestäjästä) suurempaa (Hämeessä ja pääkaupunkiseudulla), joissa suoritetaan 20 % tutkinnoista. Keskisuurilla järjestäjillä, joita on 14 kpl (48 % järjestäjästä), suoritetaan n. 62 % tutkinnoista ja loput 18 % tutkinnoista jakautuvat 45 % järjestäjästä.

Ammattitutkintoja ja erikoisammattitutkintoja suoritettiin 225 kpl 36 järjestäjän toimesta. Esim. elintarvikealan erikoisammattitutkinnossa yksi järjestäjä ja 41 tutkintoa, leipomoalan ammattitutkinnossa 9 järjestäjää ja 43 tutkintoa (2 suurta järjestäjä 60 % tutkinnoista), lihantarkastajan ammattitutkinnossa 1 järjestäjä ja 36 tutkintoa, viinintuotannon ammattitutkinnossa 1 järjestäjä ja 29 tutkintoa. Muut tutkinnot olivat yksittäisiä suorituksia jakautuen useille eri tutkinnon järjestäjille.

Tutkintojen järjestämisen kattavuus maantieteellisesti ja kielellisesti?

Kattavuus on melko hyvä Helsingistä Rovaniemelle: painopiste on Uudenmaan ja Hämeen alueella. Koillismaalla sekä Itä- ja Pohjois-Lapissa ei järjestetä elintarvikealan koulutusta.

Suomessa on kolme ruotsinkielistä elintarvikealan koulutuksen järjestäjää.

Tutkinnoista elintarvikealan perustutkinnon suoritti 99 % suomen kielellä ja 1 % ruotsin kielellä, kondiittorimestarin erikoisammattitutkinnon suoritti 80% suomen kielellä ja 20 % ruotsin kielellä. Kaikki muut elintarvikealan tutkinnot suoritettiin 100 %:sti suomen kielellä.

Näyttöjen toteutuksen ja osaamisen arvioinnin laatu

	2018	2019	2018	2019	2018	2019	2018	2019
Näytön suorituspaikkojen jakautuminen	työpaikka	työpaikka	oppilaitos	oppilaitos	työpaikka + oppilaitos	työpaikka + oppilaitos	ei tietoa	ei tietoa
Elintarvikealan PT	47,6 %	48,5 %	6,9 %	6,5 %	1,9 %	1,5 %	43,6 %	43,5 %
Elintarvikejalostuksen AT		72,7 %		15,2 %			100,0 %	12,1 %
Elintarviketeollisuuden AT		94,2 %						5,8 %
Leipomoalan AT	66,7 %	65,0 %		20,4 %		5,5 %	33,3 %	9,1 %
Elintarvikealan EAT	70,0 %		30,0 %					
Leipomoalan EAT		75,9 %		10,3 %	100,0 %			13,8 %
Keskiarvo	61,4 %	71,3 %	18,4 %	13,1 %	50,9 %	3,5 %	59,0 %	16,9 %

Arvioijat 2019	työelämä + opettaja(t) /koulutuksen järjestäjä	vain opettaja(t) /koulutuksen järjestäjä	vain työelämä	ei tietoa
Elintarvikealan PT	43,7 %	12,0 %	1,1 %	43,2 %
Elintarvikejalostuksen AT	87,9 %			12,1 %
Elintarviketeollisuuden AT	94,2 %			5,8 %
Leipomoalan AT	61,7 %	29,6 %		8,8 %
Elintarvikealan EAT				
Leipomoalan EAT	75,9 %	10,3 %		13,8 %
Keskiarvo	72,7 %	17,3 %	1,1 %	16,7 %

Pohdintoja

Kaksikantaisuuden toteutuminen osaamisen arvioinnissa

Kaksikantaisuus toteutuu hyvin muissa tutkinnoissa, mutta leipomoalan ammattitutkinnon osalta on paljon parannettavaa. Työelämätoimikunta tulee jatkossa selvittämään syytä mm. vierailukäynneillä.

Perustutkinnon osalta johtopäätösten tekeminen on vaikeaa, koska ei tietoa-osuus on lähes puolet. Asiaan vaikuttaa mm. yhteisten tutkinnon osien osuus sekä tietojen siirroissa tapahtuneet virheet ja puutteet (KOSKI-järjestelmään siirtäminen).

Perustelut oppilaitoksissa järjestettäville näytöille

Tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksia ei voida osoittaa alan työpaikoissa esim. ns. sokerityöt ja hääkakut, koska tiettyjä menetelmiä käytetään vain hyvin harvoissa työpaikoissa.

Yrityksiä ei ole riittävän kattavasti tarjolla, kaikkea osaamista ei voida osoittaa yrityksessä.

Hyvät, uudet oppimisympäristöt saattavat ohjata näyttöihin oppilaitoksissa.

Yleistyksen oikaisupyynnöistä

Toimikunnalle on saapunut yksi oikaisupyynnö, jonka perusteella ei voi vielä tehdä yleistyksiä.

Osaamisen arvioinnin toteuttamissuunnitelmien tilanne

Toteuttamissuunnitelmat ovat olleet osittain keskeneräisiä ja hyvin erilaisia. Jossakin tapauksissa suunnitelma on sisältänyt vain paljon virallista ohjetekstiä kopioituna. Jollakin järjestäjällä suunnitelma on ollut todella laaja. Em. tapauksissa suunnitelman käyttö arjen työkaluna voi olla haastavaa.

Toimikunnalle on saapunut viisi ministeriön lausuntopyyntöä osaamisen arvioinnin toteuttamissuunnitelmista. Näistä toimikunta on kaksi kertaa puoltanut järjestämisluvan myöntämistä.

Henkilökohtaistamisen toteutuminen käytännössä

Vierailukäyntien yhteydessä tehtyjen haastattelujen perusteella henkilökohtaistaminen toteutuu hyvin.

Hyvät käytännöt

Opetushenkilöstölle on luotu käyttökäsikirja.

Hyvät työelämäyhteydet: säännöllinen yhteydenpito, työelämä otetaan mukaan suunnitteluun, yhteiset tapahtumat. Kun yhteydenpito on jatkuvaa, yhteistyö on helpompaa.

Opiskelijoiden ohjaus on lisääntynyt.

Kehittämiskohteet järjestäjien toiminnassa

Opettajaresurssit eivät ole riittäviä koulutuksen järjestäjän oppimisympäristössä; isot ryhmät, jolloin yksittäinen opiskelija ei saa riittävästi henkilökohtaista opetusta.

Oppilaitoksen ja työelämän yhteistyötä on edelleen lisättävä.

Yhteiset toimintamallit eri koulutusaloilla ovat tarpeen.

Koulutuksen rahoituksen alenema nähdään ongelmana – lähiopetusta on jouduttu vähentämään.

Tutkintojen perusteiden toimivuus

Pohdintoja

Tutkinnon perusteiden työelämävastaavuus

Perustutkinto: nykyiset tutkinnon perusteet vastaavat kohtalaisen hyvin työelämän tarpeisiin. Joskus on ollut miettimistä siinä, miten pienessä yrityksessä tai paikkakunnalla saadaan riittävät työtehtävät osaamisen osoittamiseen. Tutkinnon osan laajuus vaatii valtavasti suunnittelua.

Ammatti- ja erikoisammattitutkinnot soveltuvat paremmin työelämään; niissä on selkeät työtehtävät / kokonaisuudet tutkinnon osissa.

Valinnaisuuden toteutuminen tutkintojen suorittamisessa

Tilastojen valossa valinnaisia on suoritettu aika kattavasti ja myös eri tutkinnoista liitetty tutkinnon osia. Osa varmasti on myös aikaisemmin suoritettujen tutkinnon myötä valittuja.

Ammatillisten valinnaisuutta lisättävä myös yli oman osaamisalan, koska työpaikat tarvitsevat moniosaajia.

Lisäohjeistuksen tarpeet tutkinnon osien ammattitaitovaatimuksissa tai ammattitaidon osoittamistavoissa

Työpaikkojen olisi hyvä saada enemmän infoa ja koulutusta tutkinnon osien ammattitaitovaatimuksista.

Tutkinnon perusteiden ja arviointikriteerien selkeyttäminen, ei ”kapulakieltä”, tämä palaute tullut työpaikkaohjaajilta.

Tutkinnon perusteissa ja sisällössä on huomioitava työelämän tarpeet ja millaista osaamista mahdollisesti tarvitaan lähitulevaisuudessa.

Kokemukset uusien tutkinnon perusteiden toimivuudesta

Uusien tutkinnon perusteiden toimivuudesta ei ole tullut kommentteja vierailukäyntien yhteydessä.