



OPETUSHALLITUS
UTBILDNINGSTYRELSEN

Elintarvikealan työelämätoimikunnan tilannekuva v. 2018-2019

Maire Saukko
Elintarvikealan työelämätoimikunta
9.11.2020



Tilannekuvan laatimisen taustaa

- Työelämätoimikunnan tehtäviin kuuluu tuottaa vuosittain tietoa ammatillisen koulutuksen näyttöjen toteutuksen ja osaamisen arvioinnin laadusta omalla toimialallaan.
- Työelämätoimikunnalla on ollut käytössään valtakunnallista seuranta-, arviointi- ja palautetietoa OPH:n tilasto-, ohjaus- ja säätelypalvelusta ja kansallisesta KOSKI-tietovarannosta.
- V. 2018 suoritustiedot toimikunta on saanut käyttöönsä v. 2019 keväällä, joten tämän ajankohdan jälkeen KOSKI-dataan tehdyt oppilaitosten korjaukset eivät näy tilannekuvassa.
- V. 2019 tilastotiedot poimittu KOSKI-tietokannasta v. 2020 alkuvuodesta.
- Tarkistettut tiedot julkaistaan myöhemmin OPH:n Vipunen.fi sivustolla.

Tietojen kerääminen

- Tiedot on poimittu KOSKI-tietokannasta suoraan siinä muodossa kuin oppilaitokset ovat ne ilmoittaneet.
- 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 lisäksi käytetty vierailukäyntiraportteja, oikaisupyynnöjä, lausuntoja esim. toteuttamissuunnitelmista.

Tilannekuvan sisältö

Tilannekuvassa on tarkasteltu

- tutkintojen ja tutkinnon osien suoritusmääriä
- tutkintojen järjestämistä (järjestämisluvat ja aktiiviset järjestäjät)
- näyttöjen toteutuksen ja osaamisen arvioinnin laatua
- tutkintojen perusteiden toimivuutta

Tutkintojen ja tutkinnon osien suoritukset 1

	2018	2019	2018	2019
	koko tutkinto	koko tutkinto	tutkinnon osat	tutkinnon osat
Elintarvikealan perustutkinto	893	837	6 013	6 602
Elintarviketeknologian osaamisala	97	75		
Leipomoalan osaamisala	712	636		
Liha-alan osaamisala	40	82		
Meijerialan osaamisala	36	43		
Tyhjä	8	1		

Tutkintojen ja tutkinnon osien suoritukset 2

	2018	2019	2018	2019
	koko tutkinto	koko tutkinto	tutkinnon osat	tutkinnon osat
Elintarvikejalostuksen ammattitutkinto	0	3	1	33
Alkoholijuomien valmistuksen osaamisala		1		
Liha-alan osaamisala		1		
Meijerialan osaamisala				
Elintarvikealan osaamisala		1		
Tyhjä				

Tutkintojen ja tutkinnon osien suoritukset 3

	2018	2019	2018	2019
	koko tutkinto	koko tutkinto	tutkinnon osat	tutkinnon osat
Elintarviketeollisuuden ammattitutkinto	0	3	0	52
Elintarviketuotannon osaamisala				
Juomatuotannon osaamisala				
Teollisen pakkaamisen osaamisala				
Rehutuotannon osaamisala				
Myllytuotannon osaamisala				
Meijerialan osaamisala				
Elintarvikealan osaamisala				
Liha-alan osaamisala		3		

Tutkintojen ja tutkinnon osien suoritukset 4

	2018	2019	2018	2019
	koko tutkinto	koko tutkinto	tutkinnon osat	tutkinnon osat
Elintarvikealan erikoisammattitutkinto	5	0	30	0
Leipomoalan ammattitutkinto	0	43	12	274
Leipomoalan erikoisammattitutkinto	2	43	6	29
Siirtymäajalla olevat yht.	210	195	537	480
Kaikki yhteensä	1 110	1 124	6 599	7 470

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

Tutkintojen ja tutkinnonosien suoritusmäärien kehitys

- Koko tutkinnon suoritusmäärät ovat pysyneet suunnilleen samalla tasolla v. 2018 ja v.2019.
- Tutkinnon osien suoritusmäärät lisääntyneet v. 2019 lähes tuhannella, mikä johtunee markkinoinnista ja työelämän tarpeiden huomioimisesta (työelämän nopeassa muuttumisessa usein riittää, että hankitaan vain puuttuvaa osaamista eikä niinkään kokonaista tutkintoa).
- Työelämässä olevat eivät usein voi sitoutua pitkäkestoisempaan koko tutkinnon suoritukseen.

Aktiivisten koulutuksen järjestäjien määrä 1.1.2018-30.6.2020

Tutkinto	Järjestämisluvat	Aktiiviset järjestäjät 1.1.2018-30.6.2020
Elintarvikealan erikoisammattitutkinto*	7	1
Elintarvikealan perustutkinto	57	57
Elintarvikejalostuksen ammattitutkinto*	12	3
Elintarviketeollisuuden ammattitutkinto*	12	2
Leipomoalan ammattitutkinto*	20	13
Leipomoalan erikoisammattitutkinto*	10	8
EI SISÄLLÄ SIIRTYMÄAJALLA OLEVIA TUTKINTOJA		
* Voimaan 1.8.2018		

Aktiiviset koulutuksen järjestäjät

- Järjestämislupien määrässä ei merkittäviä muutoksia tarkastelujaksolla.
- Elintarvikealan perustutkinnon kohdalla suunnilleen kaikki luvan saaneet ovat aktiivisia järjestäjiä.
- Ammatti- ja erikoisammattitutkinnoissa on vähemmän aktiivisia järjestäjiä kuin on järjestämislupia: todennäköisesti johtuu siitä, että uudet tutkinnon perusteet tulleet voimaan vasta 1.1.2018, jolloin ei vielä ehditty suunnitella uutta koulutusta.
- Myös rahoituksen muutos tai kysynnän vähäisyys on voinut vähentää ammatti- ja erikoisammattitutkintojen tarjontaa.

Elintarvikealan perustutkinnon/ tutkinnonosien jakautuminen eri koulutuksen järjestäjien välillä v. 2019

- Elintarvikealan perustutkintoja suoritettiin 837 kpl 29 tutkinnon järjestäjän toimesta.
- Tutkinnon järjestäjistä 2 kpl on suurempaa järjestäjää (Hämeessä ja pääkaupunkiseudulla), jotka järjestävät 20% tutkinnoista, 14 kpl keskisuurta järjestää 62% tutkinnoista ja loput 13 kpl pientä koulutuksen järjestäjää vastaa 18%:sta tutkinnoista.

Ammatti- ja erikoisammattitutkintojen jakautuminen eri koulutuksen järjestäjien välillä v. 2019

- Ammatti- ja erikoisammattitutkintoja suoritettiin 225 kpl, järjestäjiä oli 36 kpl.
- Elintarvikealan erikoisammattitutkinnossa 41 tutkintoa ja 1 järjestäjä.
- Leipomoalan ammattitutkinnossa 43 tutkintoa ja 9 järjestäjää, joista kaksi suurta (60% tutkinnoista).
- Lihantarkastajan ammattitutkinnossa 36 tutkintoa ja yksi järjestäjä.
- Viinintuotannon ammattitutkinnossa 29 tutkintoa ja yksi järjestäjä.
- Muut tutkinnot yksittäisiä suorituksia jakautuen usealle tutkinnon järjestäjälle.

Näytön suorituspaikkojen jakautuminen 1

	2018	2019	2018	2019
	työpaikka	työpaikka	oppilaitos	oppilaitos
Elintarvikealan PT	47,6 %	48,5 %	6,9 %	6,5 %
Elintarvikejalostuksen AT		72,7 %		15,2 %
Elintarviketeollisuuden AT		94,2 %		
Leipomoalan AT	66,7 %	65,0 %		20,4 %
Elintarvikealan EAT	70,0 %		30,0 %	
Leipomoalan EAT		75,9 %		10,3 %
Keskiarvo	61,4 %	71,3 %	18,4 %	13,1 %

Näytön suorituspaikkojen jakautuminen 2

	2018	2019	2018	2019
	työpaikka + oppilaitos	työpaikka + oppilaitos	ei tietoa	ei tietoa
Elintarvikealan PT	1,9 %	1,5 %	43,6 %	43,5 %
Elintarvikejalostuksen AT			100,0 %	12,1 %
Elintarviketeollisuuden AT				5,8 %
Leipomoalan AT		5,5 %	33,3 %	9,1 %
Elintarvikealan EAT				
Leipomoalan EAT	100,0 %			13,8 %
Keskiarvo	50,9 %	3,5 %	59,0 %	16,9 %

Perustelut oppilaitoksissa järjestettävälle näytöille

- Tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksia ei voida aina osoittaa alan työpaikoissa (esim. leipomoalalla sokerityöt, hääkakut).
- Yrityksiä ei riittävän kattavasti tarjolla (erikoistuminen johonkin tiettyyn tuoteryhmään), joten kaikkea osaamista ei voida osoittaa yrityksissä.
- Hyvät, uudet oppimisympäristöt saattavat ohjata näyttöihin oppilaitoksissa.

Arvioijat

	2019	2019	2019	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 %

Näyttöjen toteutuksen ja osaamisen arvioinnin laatu

Miten kaksikantaisuus (työelämän edustaja ja opettaja/koulutuksen järjestäjä) toteutuu osaamisen arvioinnissa?

- Toteutuu hyvin muissa tutkinnoissa paitsi leipomoalan ammattitutkinnossa, jossa paljon parannettavaa, ja työelämätoimikunta tulee jatkossa selvittämään syytä mm. vierailukäynneillä.
- Elintarvikealan perustutkinnon osalta johtopäätösten tekeminen vaikeaa, koska "ei tietoa"-osuus lähes puolet; asiaan vaikuttaa mm. yhteisten tutkinnon osien osuus sekä tietojen siirroissa tapahtuneet virheet ja puutteet (KOSKI- järjestelmään siirtäminen).

Vierailukäynneillä tehtyjä havaintoja

- Haastattelujen perusteella henkilökohtaistaminen toteutuu hyvin käytännössä.
- Opetushenkilöstölle luotu ns. käyttökäsikirja.
- Työelämäyhteydet hyvät: säännöllinen yhteydenpito, työelämä mukaan suunnitteluun, yhteiset tapahtumat.
- Opiskelijoiden ohjaus on lisääntynyt.

Kehittämiskohteet järjestäjien toiminnassa

- Opettajaresurssit eivät ole riittäviä järjestäjän oppimisympäristössä: isot ryhmät, jolloin yksittäinen opiskelija ei saa riittävää henkilökohtaista opetusta.
- Oppilaitoksen ja työelämän yhteistyötä lisättävä.
- Etäyhteyksien (teams, videot ym.) hyödyntäminen koulutus-, perehdytys- ja tutustumistapahtumien järjestämisessä.
- Yhteiset toimintamallit eri koulutusaloilla ovat tarpeen.
- Koulutuksen rahoituksen alenema nähdään ongelmana – lähiopetusta jouduttu vähentämään.

Tutkintojen perusteiden toimivuus

- Perustutkinnossa nykyiset tutkinnon perusteet vastaavat kohtalaisen hyvin työelämän tarpeisiin; joskus ollut miettimistä, 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.
- Valinnaisia tutkinnon osia suoritettu aika kattavasti ja myös eri tutkinnoista liitetty tutkinnon osia.
- Ammatillista valinnaisuutta lisättävä myös yli oman osaamisalan, koska työpaikat tarvitsevat moniosaajia.

Lisäohjeistuksen tarve

- Työpaikkojen olisi hyvä saada enemmän infoa ja koulutusta tutkinnon osien ammattitaitovaatimuksista.
- Työpaikkaohjaajien taholta tullut palaute: tutkinnon perusteita ja arviointikriteereitä pitää selkeyttää, ei "kapulakieltä".
- Tutkinnon perusteissa ja sisällöissä huomioitava työelämän tarpeet ja millaista osaamista mahdollisesti tarvitaan lähitulevaisuudessa.
- Uusien tutkinnon perusteiden toimivuudesta ei ole tullut kommentteja vierailukäyntien yhteydessä.



OPETUSHALLITUS
UTBILDNINGSTYRELSEN

Kiitos

Maire Saukko
Elintarvikealan työelämätoimikunta

