


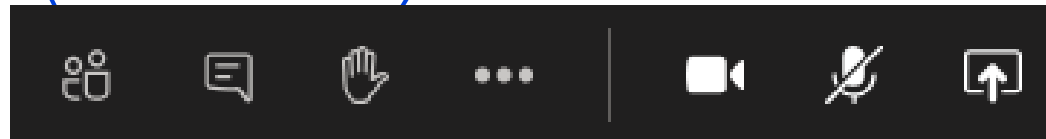
Elintarvikealan yhteistyöpäivä
9.11.2020 klo 14-16

A decorative graphic consisting of thick, wavy lines in green and blue, curving across the bottom and right sides of the page.

Osallistumisvinkit

Osallistujat näkyvät tästä

Voit pyytää puheenvuoroa käyttämällä viittaustoimintoa.



Chat-toiminnon kautta voit kysyä ja kommentoida.

Kamera ja mikrofoni pidetään suljettuina. Kun haluat kysyä tai kommentoida, poista mikrofoni mykistys klikkaamalla kuvaketta.

Ohjelma

Klo 14:00-14:10	Työelämätoimikunnan esittely ja tehtävät <i>Työelämätoimikunnan puheenjohtaja Kimmo Huttunen</i>	Klo 15.10-15.30	Työelämätoimikunnan tilannekuvan 2018-2019 huomiot <i>Työelämätoimikunnan jäsen Maire Saukko</i>
Klo 14.10-15:10	Elintarvikealan osaamis- ja koulutustarpeet (Osaamisen ennakointifoorumin tuloksia) <i>Opetushallituksen asiantuntija</i>	Klo 15.30-16.00	Ennakkokysymysten vastauksia ja keskustelua <i>Työelämätoimikunnan jäsenet ja Opetushallituksen edustajat</i>
	Mitä osaamista tarvitaan elintarvikealan yrityksissä? <i>Tuotantopäällikkö Mika Kuja-Aro, Lapin Poro ja Riista Oy</i> <i>Toimitusjohtaja Riku Isohätä, Hätä Oy</i>		



OPETUSHALLITUS
UTBILDNINGSTYRELSEN

Yhteistyöpäivä 9.11.2020

Työelämätoimikunnan esittely ja tehtävät

Kimmo Huttunen
Elintarvikealan työelämätoimikunta



Elintarvikealan työelämätoimikunta 2018-2020 / 3+3+3

- Kimmo Huttunen Puheenjohtaja Fazer Leipomot Oy / Työnantajaedustaja
- Mika Kuja-Aro Varapuheenjohtaja Lapin Poro ja Riista Oy / Työntekijäedustaja
- Maire Saukko Jäsen Opettajaedustaja
- Ulla Nuutinen Jäsen Valio Oy / Työnantajaedustaja
- Kristiina Heinänen Jäsen Saarioinen Oy / Työntekijäedustaja
- Ilkka Pellinen Jäsen Sedu / Opettajaedustaja
- Jari Latva-Koivisto Jäsen HAMK / Opettajaedustaja
- Ari Ylinen Jäsen Työntekijäedustaja
- Kalevi Rinne Jäsen Atria Oy / Työnantajaedustaja
- Anu Lindholm Asiantuntija Opetushallitus / toimikunnan sihteeri
- Markku Kokkonen Opetusneuvos Opetushallitus

Elintarvikealan Työelämätoimikunta

- Valinnat

Etujärjestöt ehdottavat (mm. SEL, Pro, OAJ) työelämätoimikuntiin jäseniä ja opetushallitus nimeää Elintarvikealan työelämätoimikuntaan 3 opettaja- 3 työntekijä- ja 3 työnantajaedustajaa. Toimikuntien toimikausi 3 vuotta.

- Elintarvikealan työelämätoimikunnan kokouksia 23 kpl / 3 vuoden aikana
- Järjestämislupia perustutkintoon 57 koulutuksen järjestäjää ja ammattitutkintoihin 51 koulutuksen järjestäjää
- Suoritettuja tutkintoja vuonna 2019 1124 kpl / tutkinnon osia 7470 kpl

Työelämätoimikunnan tehtävät

- Laadunvarmistus /näyttöjen toteutuksen ja osaamisen laadun arviointi
 - Seuranta
 - Seuraa ammatillisten tutkintojen järjestämistä valtakunnallisen palaute-, seuranta- ja arviointitiedon perusteella (Koskijärjestelmä, Amis-palaute)
 - Tieto
 - Tuottaa vuosittain tietoa näyttöjen toteutuksen ja osaamisen arvioinnin laadusta (Tilannekuva)
 - Vierailukäynnit
 - Tekee tarvittaessa vierailukäyntejä näyttöympäristöihin (myös etänä)
 - Lausunnot
 - Antaa lausuntoja osaamisen arvioinnin toteuttamissuunnitelmista

Työelämätoimikunnan tehtävät

- Kehittäminen
 - Aloitteet
 - Tekee aloitteita toimialansa tutkintorakenteen ja tutkintojen perusteiden kehittämiseksi
 - Lausunnot
 - Antaa lausuntoja tutkintorakenteen muutosesityksistä ja tutkinnon perusteluonnoksista
- Oikaisupyynnöt
 - Oikaisupyyntöjen käsittely
 - Käsittelee opiskelijan osaamisen arviointia koskevat oikaisupyynnöt

Etukäteen tulleet kysymykset

The background features abstract, flowing shapes in vibrant green and blue. A thick green band curves from the top right towards the center, while a blue band curves from the bottom left towards the center, creating a sense of movement and depth.

Minkälaista tekstimuotoa suosittelette Koskeen menevään näytön kuvaukseen, joka jää opiskelijan tietoihin ja jota hän voi käyttää CV:n muodossakin jatkossa?

Laki 884/2017, 9 § 1 mom (Koski-tietovaranto)

- 1) suoritettava tutkinto, tutkinnon osa tai osat taikka koulutus, mukaan lukien ammatillisesta koulutuksesta annetun lain 8 §:ssä tarkoitettu muu ammatillinen koulutus;
- 2) tutkinnon suorittamisen tai koulutuksen aloittaminen, väliaikainen keskeytyminen ja päättäminen;
- 3) suoritettut tutkinnon ja koulutuksen osat ja yhteisten tutkinnon osien osa-alueet sekä niiden laajuus, osaamisen arviointi sekä suoritettu tutkinto tai koulutus;
- 4) opetus- ja kulttuuritoimen rahoituksesta annetun lain 32 b §:ssä tarkoitettut opiskelijavuosien laskennassa tarvittavat tiedot sekä mainitussa laissa tarkoitettun perus- ja suoritusrahoituksen painotusperusteena käytettävät tiedot.

Minkälaista tekstimuotoa suosittelette Koskeen menevään näytön kuvaukseen, joka jää opiskelijan tietoihin ja jota hän voi käyttää CV:n muodossakin jatkossa?

Laki 884/2017, 9 § 2 mom (eHOKS), kohdat 10-12

- 10) **näyttöjen** ajankohdat ja **sisällöt**, näyttöympäristöt sekä näytön järjestäjä, jos se on joku muu koulutuksen järjestäjä;
- 11) **vastaavat tiedot muusta osaamisen osoittamisesta** sekä erityistä tukea saavan opiskelijan osalta ammatillisesta koulutuksesta annetun lain 64 §:n 2 momentin mukainen osaamisen arvioinnin mukauttaminen ja yksilöllinen osaamisen arviointi;
- 12) ammatillisesta koulutuksesta annetun lain 54 §:ssä tarkoitetut osaamisen arvioijat;

Minkälaista tekstimuotoa suosittelette Koskeen menevään näytön kuvaukseen, joka jää opiskelijan tietoihin ja jota hän voi käyttää CV:n muodossakin jatkossa?

- eHOKS-tietovarantoon tallennettavat tiedot siirtyvät automaattisesti hyväksytystä henkilökohtaistamisesta osaamisen kehittämissuunnitelmasta opintohallintojärjestelmän kautta (ei kaikkia tietoja)

<p>10) näyttöjen ajankohdat ja sisällöt, näyttöympäristöt sekä näytön järjestäjä, jos se on joku muu koulutuksen järjestäjä</p>	<ul style="list-style-type: none"> Suoritettavan tutkinnon osan nimi (koodi) Suoritettavan tutkinnon osan näyttöön sisältyvän yhteisen tutkinnon osan osa-alueen nimi (koodi) Näytön järjestäjän nimi (koulutuksen järjestäjän nimi ja koodi) Näyttöympäristön nimi Näyttöympäristön kuvaus Näytön ajankohta Näytön sisältö <ul style="list-style-type: none"> – suoritettavan ammatillisen tutkinnon osan ammattitaitovaatimus (koodi) – suoritettavan yhteisen tutkinnon osan osa-alueen osaamistavoite (koodi) 	<p>Hyvässä ajoin ennen näyttöä tutkinnon osittain</p> <p>Ennen oppisopimuksesta tai koulutusopimuksesta sopimista tutkinnon osittain</p>	<p><i>Näyttöympäristön nimi</i> = organisaatio, jossa näyttö annetaan</p> <p><i>Näyttöympäristön kuvaus</i> = tiivis selvitys siitä, millainen näyttöympäristö on kyseessä. Kuvataan ympäristön luonne lyhyesti, esim. kukkakauppa, varaosaliike, ammatillinen oppilaitos, simulaattori</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Leipomoalan osaamisala elintarvikealan perustutkinnossa

1. Kuinka toteutetaan laadukkaasti ja tasapuolisesti kautta valtakunnan tutkinnon perusteissa oleva Leipomoprosessien ohjaus käynnissäpito:
2. Minimi ?
3. Teollista prosessiosaamista se ei silloin ole, vaan kyse on leivontaprosessista. Mistä sopivat työpaikat näyttöön löydetään?
4. Lisäksi Konditoriatuotteiden valmistus tutkinnon osassa: valmistaa erilaisia konditoriatuotteita ja konditoriakoristeita suoraleivonnalla, kylmäleivonnalla ja pakasteleivonnalla yrityksen ohjeiden mukaisesti (3966)

Leipomoalan osaamisala elintarvikealan perustutkinnossa

- Tutkinnon perusteiden uudistamista ja perusteluonnosta käsiteltiin elintarvikealan työelämätoimikunnan kokouksissa 23.11.2018, 7.2.2019, 10.4.2019, 7.6.2019, 23.8.2019, 25.10.2019 ja 29.11.2019.
- Lisäksi tutkinnon perusteluonnosta esiteltiin Ammattiliitto Pron edustajille 24.9.2019 ja Suomen Leipuriliitto ry:n edustajille 12.3.2019 ja 18.12.2019.
- Tutkinnon perusteiden lausuntokierroksella saapui Opetushallitukseen 30 lausuntoa. Keskeiset työelämäjärjestöt ja muutamat koulutuksen järjestäjät ehdottivat lausunnoissaan sitä, että prosessien ohjaus ja käynnissäpito tulisi olla pakollinen tutkinnon osa kaikilla osaamisaloilla.

Laki ammatillisesta koulutuksesta (531/2017, 52 §

- Tutkinnon osien edellyttämä ammattitaito ja osaaminen osoitetaan tekemällä käytännön työtehtäviä aidoissa työtilanteissa ja työprosesseissa (*näyttö*). Näytössä opiskelija osoittaa, miten hyvin hän on saavuttanut tutkinnon perusteissa määritellyn keskeisen ammattitaidon tai osaamisen.
- Koulutuksen järjestäjä vastaa näytön toteuttamisesta. Näyttö toteutetaan työpaikoilla käytännön työtilanteissa. Perustellusta syystä näyttö voidaan kuitenkin järjestää myös muualla kuin työpaikalla. Näyttöympäristön tulee mahdollistaa tutkinnon perusteissa määrätyn osaamisen osoittaminen. Tarvittaessa näytössä osoitettua osaamista voidaan täydentää muulla osaamisen arvioinnilla siten kuin Opetushallitus tutkinnon perusteissa osaamisen arvioinnista 15 §:n nojalla määrää. Opiskelija voi osallistua näyttöön osaamisen hankkimistavasta riippumatta.

Ammattitaidon osoittamistavat, leipomoalan prosessien ohjaus ja käynnissäpito

- Opiskelija osoittaa osaamisensa näytössä ohjaamalla ja pitämällä käynnissä leipomoalan tuotantoprosessia. Opiskelija ohjaa ja pitää käynnissä leipomoalan koneita, laitteita ja linjastoja (esim. taikinakone, laminointilinja, pitkärullaaja, muotoilulinjasto, nauha- ja kartioriivari, leporata, rasvakeitin, uuni, jäähdytysrata ja pakkauslinjasto) yhden leipomotuotteen valmistuksessa yrityksen ohjeiden mukaisesti. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

Ammattitaidon osoittamistavat, konditoriatuotteiden valmistus

Opiskelija osoittaa osaamisensa näytössä valmistamalla konditoriatuotteita yhdestä seuraavasta valinnaisesta tuoteryhmästä: 1) pikkuleivät, 2) muffinssit ja kahvikakut, 3) kääretortut ja 4) makeat piirakat. Lisäksi opiskelija valmistaa näytössä konditoriatuotteita yhdestä seuraavasta valinnaisesta tuoteryhmästä: 1) muropohjaiset leivokset, 2) lehti- ja voitaikinaleivokset, 3) tuulihatut, 4) marenkituotteet, 5) täyte- ja hyydykekakut, 6) jälkiruokatuotteet ja 7) suklaa- ja sokerityöt. Opiskelija valmistaa konditoriatuotteita leipomoalan yrityksessä joko pienimuotoisessa tuotannossa yhden tuotteen kaikissa työvaiheissa tai teollisen prosessin kahdessa työvaiheessa, joista toinen on muotoilu. Opiskelija käyttää konditoriatuotteiden valmistuksessa kahta työmenetelmää seuraavista vaihtoehtoista: sekoittaminen, vaahdottaminen, vatkaaminen, paahtaminen, kaulinta ja yhdistelmätekniikka. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

Leipomoalan osaamisala elintarvikealan perustutkinnossa

- Ammattitaitovaatimukset osaamisen hankkimisen suunnittelun lähtökohtana
- Ammattitaidon osoittamistavat: 1) näyttöympäristön valintakriteerit ja 2) työtehtävät näytössä ja muussa osaamisen osoittamisessa
- Tutkintokohtainen osaamisen arvioinnin toteuttamissuunnitelma: näyttöympäristöjen valinta ja osaamisen arvioinnin suunnittelu
- Koulutuksen järjestäjän työpaikkaverkosto

Työelämän kuuleminen

- Mitä eri kanavia työelämän ja koulutuksien järjestäjien taholta on käytetty nyt reformin jälkeisenä aikana koulutuksien/näyttöpaikkojen/arvioinnin laadun toteutumisessa?
- Onko työelämän edustajat saaneet riittävästi informaatiota muuttuneista asioista?
- Millä kanavilla työelämää kuunnellaan?

Opetushallitus: työelämätoimikunnat, ennakointiryhmät, tutkintojen perusteiden ja muiden määräysten uudistaminen, tutkintorakenne, palautejärjestelmä v. 2023, avoin kanava kehittämisehdotusten jättämiselle ja säännölliset tapaamiset työelämäjärjestöjen ja sidosryhmien kanssa (ml. AMKE ja OAJ)

Tulevaisuuden työelämän tarpeet ja ideat käytännön toteutuksiin

- Uudet tutkinnon perusteet, etenkin elintarvikkeiden valmistajien kannalta, tulevaisuuden työelämän tarpeet
- Ideoita käytännön toteutuksiin, mitä ajatuksia kentällä on herännyt.



OPETUSHALLITUS
UTBILDNINGSSTYRELSEN

Kiitos!

