

10.12.2007

ELINTARVIKEALAN PERUSTUTKINNON YLEISET TAVOITTEET

Perustutkinto sijoittuu EY:n luokituksen tasolle 3 (85/368/ETY), opetusministeriön suositus Suomen ammatillisen koulutuksen sijoittamisesta (25.3.1998, 55/330/97) mukaan.

Tutkinnon yleiset ammattitaitovaatimukset

Elintarvikealan ammattilaiselta odotetaan, että hänellä on laaja-alainen ammattitaito ja että hän kehittää sitä jatkuvasti. Hän on valmiudet toimia omatyöisesti ja ryhmän jäsenenä. Hän on aloitteellinen ja aktiivinen ja selviää uusista tilanteista sekä osaa hahmottaa ja ratkaista ongelmia. Elintarvikealan ammattilainen on luotettava, laatu tietoinen, oma-aloitteinen sekä asiakaspalvelu- ja yhteistyöhenkinen.

Elintarvikealan ammattilainen tekee työnsä elintarvikealan laatu- ja hygienia vaatimusten mukaisesti sekä käsittelee raaka-aineita huolellisesti ja taloudellisesti. Hän osaa suunnitella omaa työtään, tulkita annettuja ohjeita, tehdä raaka-aineisiin ja työhönsä liittyviä laskutoimituksia sekä arvioida omaa työtään.

Hän ottaa vastuuta omista tehtävistään ja ymmärtää toimintansa merkityksen tuotteiden laadun ja yrityksen toiminnan kannalta. Hän ymmärtää oman toimintansa vaikutuksen yrityksen taloudellisen tuloksen muodostumisessa. Hän pystyy näkemään työnsä osana koko elintarvikeketjua.

Elintarvikealan ammattilainen huolehtii ja pitää kunnossa työvälineensä ja käyttää tarvittavia koneita ja laitteita annettujen ohjeiden mukaisesti. Hän ylläpitää omaa työ- ja toimintakykyään ammatin vaatimusten mukaisesti kiinnittäen erityistä huomiota työergonomiaan. Hän käyttää tietotekniikkaa ja ammatillista kielitaitoa työssään. Hän ymmärtää ravitsemuksellisten tekijöiden ja alakohtaisen lainsäädännön merkityksen.

Kansainvälistyminen asettaa varsinaisen ammattitaidon lisäksi muita haasteita. Kansainvälisessä ympäristössä työskentelevältä elintarvikkeiden valmistajalta edellytetään vieraiden kielten hallintaa, kohdemaan kulttuurin ymmärtämistä, palvelualltiutta ja erilaisiin oloihin mukautumista.

Perustutkinnon suorittaneella on alan perusvalmiuksien lisäksi erikoistunut osaaminen leipomoalalla, liha-alalla, meijerialalla tai muissa elintarviketeknologian prosesseissa. Koulutusohjelman/osaamisalan suorittaminen tuottaa työelämän vaatiman ammattitaidon.

Koulutusohjelman/osaamisalan yleiset tavoitteet

Elintarviketeknologian koulutusohjelman/osaamisalan tulee tuottaa sellaiset valmiudet, että tutkinnon suorittanut osaa työskennellä elintarvikkeiden valmistus-, pakkaus- tai varastointitehtävissä pienyrityksissä tai suurteollisuudessa, esimerkiksi ruokavalmiste-, kasvis- ja makeis- ja juomateollisuudessa tai elintarvikekaupassa. Hän osaa toimia elintarvikkeiden valmistajana elintarvikkeiden valmistusprosesseissa, joissa hän osaa seurata prosessin kulkua ja tehdä tarvittavia säätötoimenpiteitä. Hänellä on edellytykset kehittää itseään ja suorittaa ammattitutkinto työkokemusta hankittuaan

Leipomoalan koulutusohjelman/osaamisalan tulee tuottaa sellaiset valmiudet, että tutkinnon suorittanut osaa toimia leipuri-kondiittorina pienissä tai keskisuurissa leipomoissa ja konditorioissa tai teollisuusleipomoissa, paistopisteissä, kahvila-konditorioissa, suurtalous- ja ravintola-alan toimipisteissä sekä pitopalveluyrityksissä. Hän osaa valmistaa ruoka- ja kahvileipiä, leipomoeineksiä ja konditoriatuotteita sekä käsityövaltaisessa että automatisoidussa tuotannossa. Hänellä on edellytykset kehittää itseään ja suorittaa ammattitutkinto työkokemusta hankittuaan

Liha-alan koulutusohjelman/osaamisalan tulee tuottaa sellaiset valmiudet, että tutkinnon suorittanut osaa työskennellä lihatuotteiden valmistajana alan tuotantotehtävissä esimerkiksi lihanleikkaamoissa, lihavalmistetuotannossa, teurastamoissa tai myymälän lihaosastolla. Hän osaa leikata lihaa, valmistaa lihavalmisteita, toimia teurastusprosessissa tai myydä lihatuotteita. Hänellä on edellytykset kehittää itseään ja suorittaa ammattitutkinto työkokemusta hankittuaan

Meijerialan koulutusohjelman/osaamisalan tulee tuottaa sellaiset valmiudet, että tutkinnon suorittanut osaa työskennellä alan erikokoisten yritysten prosessinohjaus-, valmistus-, pakkaus- tai varastotehtävissä sekä laadun hallinnan tehtävissä. Hän osaa toimia eri meijerituotteiden prosesseissa, seurata prosessin kulkua ja tehdä tarvittavia säätötoimenpiteitä ja joitakin huolto- ja kunnossapitotoimenpiteitä. Hän osaa valmistaa juustoja, jugurtteja jne. Hänellä on edellytykset kehittää itseään ja suorittaa ammattitutkinto työkokemusta hankittuaan

Muut tutkinnon yleistavoitteet opetussuunnitelmaperusteisessa koulutuksessa

Opetussuunnitelman perusteiden mukaisessa koulutuksessa tulee tukea opiskelijoiden kehitystä hyviksi ja tasapainoisiksi ihmisiksi ja yhteiskunnan jäseniksi sekä antaa opiskelijoille jatko-opintojen, harrastusten sekä persoonallisuuden monipuolisen kehittämisen kannalta tarpeellisia tietoja ja taitoja sekä tukea elinikäistä oppimista (L630/98 5 §).