

Tampereen ammattikorkeakoulu  
Ammatillinen opettajakorkeakoulu

Eerikäinen Timo

Kehittämishanke

**Elintarvikealan perustutkinnon opetussuunnitelman  
kehittäminen Etelä-Savon ammattiopistossa**

Työn ohjaaja Harri Kukkonen  
Mikkeli 11/2011

Tampereen ammattikorkeakoulu  
Ammatillinen opettajakorkeakoulu  
Opettajankoulutuksen kehittämishanke

Eerikäinen, Timo

Elintarvikealan perustutkinnon opetussuunnitelman kehittäminen Etelä-Savon ammattiopistossa

29 sivua

Marraskuu 2011

Työn ohjaaja Harri Kukkonen

---

## TIIVISTELMÄ

Kehittämishankkeen aiheeksi oli valittu elintarvikealan perustutkinnon, leipomoalan koulutusohjelma/osaamisala, leipuri-kondiittori opetussuunnitelman koulukohtaisen opetussuunnitelman laatiminen Etelä-Savon ammattiopistolle (Esedu:lle) vuonna 2009 julkaistun valtakunnallisen opetussuunnitelman mukaisesti (OPH 2009).

Koulukohtaisessa opetussuunnitelmassa tuli näkymään Esedun arvoperusta (Hätönen, H. 2006). Yhteistyökumppaneiden ja paikallisten yritysten tarpeita huomioitiin opintosuunnitelman laatimisessa jotta tutkinnon suorittaneet olisivat ammattitaitoisia osaajia tulevaan työvoimatarpeeseen sekä nykyisiin että syntyviin tehtäviin (Tynjälä, P. 2007).

Etelä-Savon ammattiopiston yhtenäiset linjaukset eri tutkinnoissa tuli näkymään myös tässä valmistuneessa opetussuunnitelmassa.

Sovelletussa opetussuunnitelmassa työssäoppimiseen tuli valtakunnallisen opetussuunnitelman mukaisia minimivaatimuksia huomattavasti laajempi painotus. Tarkemmin opetussuunnitelman sisältöön liittyvät osa-alueet aukaistaan tämän suunnitelman jatkossa.

Opetussuunnitelma, jonka tutkintovastaavana toimin, oli valmis maaliskuussa 2011 ja toukokuussa 2011 se hyväksytään virallisesti toimielimen kokouksessa. Syksyllä 2011 alkanut koulutus tulee toteutumaan tekemäni suunnitelman mukaisesti.

## Sisällysluettelo

1 Johdanto .....	4
2 Opetussuunnitelmien kehittäminen vaiheittain Esedussa .....	5
2.1 Yhtenevyudet Esedun opetussuunnitelmissa .....	9
2.2 Ammatilliset tutkinnon osat elintarvikealan perustutkinnossa .....	11
2.2.1 <i>Perehtyminen työelämän tarpeisiin ja sen osa-alueisiin</i> .....	12
2.2.2 <i>Ammattitaitovaatimusten ja osaamistavoitteiden yksilöinti</i> .....	13
3 Opetussuunnitelman kokoaminen .....	17
3.1 Esimerkki tutkinnon osan kokoamisesta .....	20
3.2 Opintosuunnitelman jaksottaminen suunnittelulle opintoajalle .....	23
Lähteet.....	29

# 1 Johdanto

Opetushallitus on antanut uuden määräyksen elintarvikealan perustutkinnon suorittamiseksi opiskelijoille, jotka aloittavat opintonsa tässä perustutkinnossa alkaen elokuussa 2009. Aikaisemmin opintonsa aloittaneet opiskelijat voivat suorittaa tutkinnon aikaisempien vaatimusten mukaisesti. Voimaan tulleilla ammatillisen perustutkinnon perusteilla ohjataan sekä koulutuksen että näyttötutkintojen järjestäjiä tutkinnoissa toistaiseksi ellei perustellusta syystä toimita muun ohjeistuksen mukaisesti.

Ammatillisen perustutkinnon perusteissa näkyvät päätökset tutkinnon ja koulutusohjelman tai osaamisalojen tavoitteet. Lisäksi tutkinnon muodostuminen ja tutkinnon ammattitaitovaatimukset tai tavoitteet ovat siinä esitetty. Ammattitaidon osoittamistavat ammatillisen tutkinnon osien kohdalla ja arviointi kohteet ammattitaitoa täydentävien tutkinnon osien kohteet ovat siinä myös esitetty. Lisäksi perusteet sisältävät muita ammatillista peruskoulutusta ja näyttötutkintoja koskevia määräyksiä.

Koulutuksen järjestäjän velvollisuus on kehittää ja hyväksyä ammatillisen perustutkinnon perusteiden mukaisesti ja siihen pohjautuva opetussuunnitelma (Hätönen, H. 2006). Tässä opetussuunnitelmassa päätetään valmistavan koulutuksen sisällöstä joka johtaa näyttötutkintoon.

Tässä kehityshankkeessa toteutetaan edellä kuvattu opetushallituksen vaatimus. Lopputulos on perusteltu opetussuunnitelma, joka pohjautuu elintarvikealan ammatillisen perustutkinnon määräykseen ja ottaen huomioon alueelliset ja yrityslähtöiset tarpeet sekä Etelä-Savon ammattiopiston arvot ja visiot.

## 2 Opetussuunnitelmien kehittäminen vaiheittain Esedussa

Etelä-Savon ammattiopiston kaikki tutkintokohtaiset opetussuunnitelmat (opetussuunnitelmasta voidaan jatkossa käyttää lyhennettä OPS) päivitetään vastaamaan uusia tutkinnon perusteita sekä oppilaitoksen yhteisiä linjauksia. Suunnitelman mukaisesti kaikki opetussuunnitelmat on päivitetty ja hyväksytty johtoryhmässä huhtikuussa 2011.

Taulukko 1. Koonti Elintarvikealan perustutkinnon opetussuunnitelman vaiheista tämän kehityshankkeen toteutuksessa (Hätönen, H. 2001)

Perehtyminen opetushallituksen vaatimuksiin uuden OPS:n osalta
Perehtyminen paikkalaisiin elintarvikealan yrityksiin mm. tehtäviin ja työkuviin
Työelämän kanssa päätös kehittää yhdessä elintarvikealan opetussuunnitelmaa
OPS:n yhteisen osan työversio
OPS info
OPS:n yhteinen osa valmiina
Koulutusta oppilaitoksen painopistealueista
Tutkintokohtaisten rakenteiden valmistuminen
OPS katselmus ja ohjeistus jatkotoimenpiteisiin
Toimielimen hyväksyntä
Johtoryhmän kokous ja opetussuunnitelman hyväksyntä
Opetussuunnitelman julkaiseminen mm. oppilaitoksen verkkosivuilla
Opetussuunnitelman seuranta ja jatkokehittäminen

Organisaatiossa opetussuunnitelman työstäminen oli organisoitu seuraavasti:

- Palvelujohtajat vastasivat opetussuunnitelmien laatimisesta/päivittämisestä.
- Koulutuspäälliköt koordinoivat opetussuunnitelmien tekemistä ja auttoivat opetussuunnitelmatyössä.
- Tuotevastaavat tekivät tiimin kanssa uudistus-/päivittämistyön sovitun ohjeistuksen ja aikataulun puitteissa.

Opetussuunnitelman yhteinen osa hyväksyttiin Etelä-Savon Koulutus Oy:n hallituksessa, mutta siitä oli käytettävissä työversio jo aiemmin myös elintarvikealan opetussuunnittelijoilla.

Johdon antaman ohjeistuksen mukaisesti Etelä-Savon ammattiopiston tutkintokohtaisen opetussuunnitelman tulee noudattaa valtakunnallisia tutkinnon perusteita ja siinä tulee näkyä Etelä-Savon ammattiopiston strategiassa esitetyt painopisteet: työelämävastaavuus, yrittäjyyden edistäminen/yrittäjyyskasvatus, kansainvälisyys sekä monipuolisten oppimisympäristöjen ja pedagogisten menetelmien käyttö. Nämä linjaukset on kirjattu myös Esedun opetussuunnitelman yhteiseen osaan (Hätönen, H. 2006).

Tutkintokohtaisen rakenteen tuli olla valmiina palvelujohtajien hyväksyttäväksi ennen OPS-katselmusta, jotta seuraavan lukuvuoden suunnittelu etenee aikataulun mukaisesti.

Tuotevastaavien ja muiden opetussuunnitelman laatijoiden työn tukemiseksi järjestettiin opetussuunnitelma-info, jonka järjestämisvastuu oli palvelujohtajalla. Opetushallitus järjesti puolestaan koulutustilaisuuden opetussuunnitelmien kehittämisestä oppilaitoksessamme.

Oppilaitoksen painotusten toteuttamiseksi opetussuunnitelmissa tuli erikoisasantuntija pitää kaksikoulutuspäivää yrittäjyydestä ja yrittäjäkasvatuksesta opetussuunnitelmia tekeville henkilöille. Koulutus koski kytkentää opetussuunnitelmien kirjoittamiseen ja käytännön toimintaan välillä (Hätönen, H. 2006).

Välitehtävänä opetussuunnitelma-työ yrittäjyyden ja yrittäjyyskasvatuksen osalta sain konsultointi apua em. kouluttajalta joka tutustui elintarvikealan perustutkintoon. Yhdessä laadimme suunnitelman yrittäjyyskasvatuksen suunnitelmaksi opetussuunnitelmaan.

Oppilaitoskohtaisissa tutkintokohtaisissa opetussuunnitelmissa noudatettiin Opetushallituksen tutkintojen perusteiden mukaista numerointia (Hätönen, H. 2006). Koska emme pystyneet tarjoamaan kaikkia tutkintojen perusteiden

koulutusohjelmia/tutkinnon osia, tuli numerointi olemaan epälooginen. Opetussuunnitelman viimeistelyssä auttoi markkinointi osastomme.

Opetussuunnitelmatyön tukena toimivat tietotekniikan tarjoamat palvelut ja sovellukset Intrasta, Y-aseimalta ja OPS-kansiosta.

Opetussuunnitelmatyötä tukivat järjestetyt OPS-katselmuksset, joihin osallistuvat OPS:n laatijoiden lisäksi koulutuspäällikkö, palvelujohtaja sekä Esedun muita johtajia. Katselmuksesta tehtiin lyhyt muistio, johon kirjattiin kehittämissuhteet ja sovitut jatkotoimenpiteet (aikataulu ja vastuuhenkilöt).

Katselmuksen suunniteltu tarkoitus oli tukea ja ohjata tutkintokohtaista opetussuunnitelmatyötä tekeviä, jakaa tietoa eri koulutusalojen sisällöistä Esedun sisällä ja lisätä eri alojen välistä yhteistyötä opetuksen suunnittelussa ja toteutuksessa.

Katselmuksessa käytiin läpi 4 kpl tutkintoja yksi tutkinto kerrallaan. Yhden tutkinnon käsittelyyn keskusteluineen oli varattu aikaa n. 30 min. Kaikki katselmukseen osallistuvat olivat paikalla koko katselmuksen ajan.

Jokaiseen katselmukseen oli yhdistetty kahden eri palvelualan tutkintoja. Tarkoitus oli että tuotevastaavat ja koulutuspäälliköt ovat paikalla koko sen katselmuksen ajan, jolloin oma tutkinto esitellään. Näin toimimme mm. siksi, että saamme katselmuksset sujumaan ilman katkoja ja tieto eri palvelualojen tutkinnoista lisääntyy talon sisällä.

### **OPS-katselmuksen sisältö ja kulku**

Katselmuksset noudattivat ennalta suunniteltua kaavaa, joka on esitetty seuraavassa. Katselmuksen alkuun sille valittiin puheenjohtaja ja sihteeri, joka teki muistion.

#### **1. Tutkinnon rakenne**

Tuotevastaava esittelee tutkinnon rakenteen ja opintojen jakautumisen eri vuosille. Sen tuli olla niin valmis, että se voidaan hyväksyä ilman muutoksia tai vähäisin muutoksin.

## 2. Etelä-Savon ammattiopiston painopisteet ja työelämävastaavuus

OPSin laatijat esittelivät, miten seuraavat on huomioitu ja miten ne näkyvät opetussuunnitelmassa.

- Miten työelämää on kuultu opetussuunnitelman laatimisessa?
- Miten opetussuunnitelmassa näkyy
  1. työelämävastaavuus
  2. yrittäjyyskasvatus
  3. kansainvälisyys
  4. monipuolisten oppimisympäristöjen ja pedagogisten menetelmien käyttö

-keskustelu asiasta

-jatkotoimenpiteet

Ammattiosaamisen näyttöjen toimielimen kokous hyväksyi ennakkoon toimitetut näyttösuunnitelmat (Hätönen, H. 2006). Kokoukseen tuotavat ammattiosaamisen näyttösuunnitelmat oli toimitettu viimeistään viikkoa ennen kokousta toimielimen sihteerille sähköpostitse.

Suunnitelman mukaisesti kaikki toimielimen hyväksymät opetussuunnitelmat oli päivitetty ja hyväksytty johtoryhmässä suunnitellun aikataulun mukaisesti.

Hyväksytty opetussuunnitelma kohtaa jatkossa arvioinnin ja kehittämisen haasteita. Uuden esille tulleen suunnitelman mukaisesti lähemme suunnittelemaan aikuisten elintarvike- ja/tai marata-alan (marata = matkailu- ravinto ja talousala) koulutusta Juvalle. Koulutuksen suunnittelussa on huomioitava Juvan alueella voimistuvan luomu- ja lähiruokatuotantoon suuntautuvan teollisuuden ja yms. palvelujen tarpeet. Opetussuunnitelmaa laatiessa em. teema tulee näkyä myös nuorten keväällä hyväksyttävissä elintarvikealan perustutkinnon opetussuunnitelmassa. Tämän suunnitelman perusteella tämän kehityshankkeen nimi elintarvikealan perustutkinto ei sisältänyt täsmennystä Leipomoalan koulutusohjelma/osaamisala Leipuri-kondiittori. Elintarvikealan perustutkinto suunniteltiin ja kirjattiin oppilaitoskohtaisessa sellaiseen muotoon, että se voidaan pienin muutoksin hyödyntää Elintarviketeknologian koulutusohjelman/osaamisalan Elintarvikkeiden valmistajan opetussuunnitelmana.

## ***2.1 Yhtenevyudet Esedun opetussuunnitelmissa***

Esedun opetussuunnitelman yhteistä osasta on ollut tekemässä joukko Esedun asiantuntijoita. Kaikki koulutuspäälliköt ovat osallistuneet yhteisen osan valmisteluun ja se on hyväksytty Esedun johtoryhmässä.

Ammattitaitoa täydentävän tutkinnon osien aineopettajat ovat työstäneet omat aineensa opetussuunnitelmaan oman palvelupäällikkönsä ohjeistuksessa ja alaisuudessa (Hätönen, H. 2006).

Äidinkielen opettajan kanssa keskustelimme työelämä Lähteisistä tarpeista äidinkielen opetuksen suhteen elintarvikealan perustutkinnon suorittavien osalta. Tämän keskustelun tuotos on nähtävissä tulevassa opetussuunnitelmassa ja opetuksessa. Muutoin keskustelu ammattitaitoa täydentävien tutkinnonosien aineiden sisällöstä oli vähäistä ja miltei olematonta.

Valinnaisten opintojen osalla olemme kehittäneet työelämän osaajien kanssa palvelukoulutuksen, jonka nimi on Parempaan Palvelun Osaaja. Koulutusta markkinoidaan myös paikallisille yrityksille ja ensimmäinen pilottikoulutus alkoi helmikuussa 2011. Oppilaitoksessamme on luvattu kouluttaa kaikki tutkinnon suorittajat kyseiseen koulutukseen. Toivottavasti tulos tulee näkymään lähivuosina Mikkelin alueen yrityksissä parempaan palveluna. Parempaan Palvelun Osaaja on myös nimisuoja ja rekisteröity tavaramerkki. Koulutuksesta saa myös oman tunnustuksen; Parempaan Palvelun Osaaja -sertifikaatin ja siitä kertovan rintamerkin. Sen koulutus kestää 3 opintoviikkoa ja tämä täytyy sisällyttää kaikkiin Esedun opetussuunnitelmiin. Suunniteltu 3 opintoviikon opintokokonaisuus tulee kunkin tutkintovastaavan muokata ala-kohtaisesti palveluosaamistarpeiden mukaisesti opetussuunnitelmaan.

Opetussuunnitelmien ja koulutuksen suunnittelussa tuli huomioitava alueella voimistuvan luomu- ja lähiruokatuotantoon suuntautuvan teollisuuden ja yms. palvelujen tarpeet. Tämän tuli näkyä myös nuorten opintosuunnitelmissa (Hätönen, H. 2006).

Elintarvike- ja Marata-alan koulutuksiin kehittelimme yhteisen kaikille valinnaisen paikallisesti tarjottavan tutkinnon osan nimellä **Vihreä ruokakulttuuri: Alkuperäiset maut asiakkaan lautaselle (10 ov)**

Suunnitellut ammattitaitovaatimukset ovat seuraavat:

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- tuntee keskeiset osat elintarvikekaupan- ja luomulainsäädännöstä
- osaa toimia kestävän kehityksen mukaisesti
- tietää Etelä–Savolaiset lähiruoan tuottajat
- tuntee alueella tuotettujen elintarvikkeiden logistiset järjestelmät ja osaa verrata niitä suurtuottajien käyttämiin järjestelmiin
- tuntee vähintään yhden paikallisen elintarvikkeita jalostavan yrityksen tuotantoprosessin
- osaa pienimuotoisesti tuotteistaa ja tuotekehittää paikallisesti tuotettuja raaka-aineita myytäväksi tuotteeksi
- osaa hyödyntää lähi- ja luomuruokaan liittyvien markkina-arvojen tietämystään myyntityössä

Ammattitaidon osoittamistavat:

- Opiskelija toimii lähi-/luomutuotteita tuottavan tai myyvän yrityksen palveluksessa yhteistyössä toimipaikan tai yrityksen muiden työntekijöiden kanssa.
- Opiskelija osaa toiminnassaan huomioida kestävän kehityksen periaatteet.
- Opiskelija esittelee ja osallistuu lähialueella tuotettujen tuotteiden myyntityöhön em. yrityksessä.
- Opiskelija valmistaa ja myy kehittelemänsä tuotteen.

Tutkinnonosan osaamiskokonaisuudet

- Lainsäädäntö, elintarvikelogistiikka ja kestäväkehitys 2 ov

Opiskelija tuntee elintarvikekaupan- ja luomutuotteiden jalostusta ja kauppa koskevan lainsäädännön.

Opiskelija osaa toimia kestävän kehityksen periaatteiden mukaan.

Opiskelija tuntee alueen elintarviketuottajat ja -jalostajat.

- Tuotekehittely ja tuotteen myynti, 4 ov

Opiskelija tuntee alueella tuotettujen elintarvikkeiden logistiset järjestelmät ja osaa verrata niitä suurtuottajien käyttämiin järjestelmiin

Opiskelija tuntee ainakin yhden elintarvikkeiden kauppaa tai jalostusta harjoittavan yrityksen toiminnan. Yritys on sellainen, joka käyttää alueella tuotettuja tai jalostettuja raaka-aineita ja/tai keruutuotteita.

Opiskelija saa kipinän omaan jatkojalostustyöhönsä.

- Topp, 4 ov

Opiskelija toimii työssään kestävän kehityksen mukaisesti.

Opiskelija tuotekehittää yhteistyössä yrityksen kanssa jonkun tuotteen tai tuotekehittää esim. ravintola Innon tuoteperheisiin uutuustuotteen.

## ***2.2 Ammatilliset tutkinnon osat elintarvikealan perustutkinnossa***

Elintarvikealan perustutkinnon tutkinnon perusteet löytyvät opetushallituksen määräyksestä joka on annettu 20/011/2009 (OPH 2009, Elintarvikealan perustutkinto 2009). Tämän ilmaiset vaatimukset tulee näkyä kulutuksen tarjoajan koulukohtaisessa opetussuunnitelmassa. Otsikko- ja aihetasolla nämä ovat opetushallituksen julkaisussa kirjattu, jaoteltu ja ajoitettu seuraavasti:

Ammatillisessa peruskoulutuksessa Ammatilliset tutkinnon osat ovat laajuudeltaan 90 ov. Tutkinnon osiin sisältyy työsisäoppimista vähintään 20 ov, yrittäjyyttä vähintään 5 ov ja opinnäyte vähintään 2 ov.

### **Kaikille pakolliset tutkinnon osat, 40 ov**

Elintarviketuotannossa toimiminen 20 ov

Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito 20 ov

### **Koulutusohjelmittain pakolliset tutkinnon osat, 30 ov**

Elintarvikkeiden valmistus 30 ov Leipomoalan koulutusohjelma, leipuri-kondiittori

**Kaikille valinnaiset tutkinnon osat Valittava yhteensä 20 ov** seuraavista

Elintarvikkeiden myymälätoiminnot 10 ov

Erikoistuotteiden valmistus pientuotannossa 10 ov

Erikoistuotteiden valmistus prosessituotannossa 10 ov

Pakkaustoiminnot 10 ov

Varastointi- ja lähettämötoiminnot 10 ov

Elintarvikkeiden valmistajana kansainvälisessä ympäristössä 10 ov

Yrittäjyys elintarvikealalla 10 ov

Paikallisesti tarjottavat tutkinnon osat, 5-10 ov

Muut valinnaiset tutkinnon osat ammatillisessa peruskoulutuksessa, 0-10 ov

Lukio-opinnot 0-10 ov

***2.2.1 Perehtyminen työelämän tarpeisiin ja sen osa-alueisiin***

Toimintaa voidaan kuvata Integratiivisena pedagogiikkana, kun opiskeltavia ilmiöitä tarkastellaan liittäen yhteen käsitteellinen, kokemuksellinen ja toiminnan säätelyä koskeva tieto. Konnektiivisessa koulutusmallissa oppilaitokset ja työpaikat luovat yhteistyössä oppimisympäristöjä kehittääkseen työelämää (Tynjälä, P. 2007).

Syksyn 2010 aikana vahvistimme yhteistyötä alueellisen elintarviketeollisuuden kanssa. Itse menin työelämäjaksolle tutustumaan leipomoteollisuuden toimintaan. Tavoitteenani oli kartoittaa leipomoteollisuudessa työskentelevien henkilöiden nykyisiä ja tulevia ammattitaitoon liittyviä haasteita ja vaatimuksia toimialueellamme.

Työelämä jakson aikana käymissäni leipomoalan yrityksissä sain vapaasti seurata ja haastatella sekä yrityksen johtoa että leipomossa työskenteleviä henkilöitä. Havaintojeni ja muistiinpanojeni perusteella muokkasin työntekijöiden toimenkuvia erilaisista työtehtävistä.

Edellisen pohjalta laadin tavoitteet koulutustarpeista työelämälähtöisesti ja aloin vertaamaan keräämääni havaintomateriaalia opetushallituksen julkaisemiin ammatillisen perustutkinnon perusteisiin.

Havaintoja ja kehitystyötä tein siihen asti kunnes uutta tietoa ei enää kertynyt. Yhteisessä palaverissa kerroin kokemuksistani ja hankkimastani tiedosta yhteistyökumppaneille ja oman talon johdolle. Samalla teimme yhteisesti päätöksen tulevaisuuden suunnitelmista yhteistyön kehittämiseksi leipomoalan yritysten kanssa ja opetussuunnitelman laatimisen keskeisistä elementeistä.

Tutustuminen työelämän tarpeisiin oli kokonaisvaltaista. Työnjohdon ja yritysjohto osallistui aktiivisesti tuomaan esiin investointisuunnitelmia ja niiden tuomia haasteita tulevaisuuden työympäristössä. Kehittelimme myös yhteisiä sertifikaatteja, joita valtakunnalliset yritysyritykset voisivat hyödyntää työntekijöiden liikkuvuuden ohjailussa.

Opiskelu ja työmotivaatiotekijöiden yhtenäinen ketjuttaminen nivelvaiheiden kohdalle oli yksi näkökulma jota työstimme työelämän kanssa yhteistyössä. Myös työ ja opiskeluympäristö olivat esillä kohteina, joiden kynnykset tulisi suunnitella ketjuuntumaan nivelvaiheissa.

### ***2.2.2 Ammattitaitovaatimusten ja osaamistavoitteiden yksilöinti***

Opetushallituksen määräys (20/011/ 2009 Ammatillisen perustutkinnon perusteet), Elintarvikealan perustutkinto, Leipomoalan koulutusohjelma/osaamisala, Leipuri-kondiittorin ammattitaito ja osaamisvaatimukset purettiin auki osiin ydinainesanalyysillä ja ne loivat perustan koko elintarvikealan perustutkinnon opetussuunnitelmalle Esedussa.

**Ydinainesanalyysissä** tutkitaan opettavan aineen sisäistä rakennetta ja se on kehitetty työvälineeksi tutkinnon suunnitteluun ja kehittämiseen. Sen tehtävänä on auttaa opettajaa hahmottamaan opettamansa aiheen tietojen ja taitojen väliset hierarkiat ja yhteydet sekä suhteuttamaan nämä opiskelijan oppimisaikaan, tutkintovaatimukseen ja opetussuunnitelmaan (Karjalainen, A. & Jaakkola, E. 1999).

Opettaja luokittelee opettamaansa aiheeseen liittyvät tiedot ja taidot eri luokkiin, oppiaineesta ja aiheesta riippuen yleensä 2-4 luokkaan (Karjalainen, A. & Jaakkola, E. 1999).

Tiedot ja taidot sisällytetään luokkiin niiden tärkeyden mukaan. Luokitteluperusteena voidaan pitää esimerkiksi tieteellistä asiantuntijuutta, ammatillisia taitoja ja tiedon käyttöarvoa muissa koulutusohjelman kursseissa. Tältä pohjalta selkiytetään tiedon hierarkkista asemaa suhteessa muihin tietoihin. Esimerkiksi 3-luokituksessa tiedot jaetaan luokkiin ydinaines, täydentävä tietous ja erityistietämys (Karjalainen, A. & Jaakkola, E. 1999).

**Ydinaines** kattaa tiedot ja taidot joiden hallitseminen on välttämätöntä uusien tietojen omaksumisen kannalta. Käytännössä tällöin on mukaan otettava ne asiat, jotka luovat pohjaa seuraaville kursseille. Ydinaineksessa on harvemmin mukana yksittäisiä faktoja. Siinä on enemmänkin teorioita, malleja ja periaatteita. Ydinaineksen esittämiseen ja omaksumiseen pitäisi käyttää kurssin työajasta suurin osa. Tavoite on, että kaikki opiskelijat hallitsevat ydinaineksen (Karjalainen, A. & Jaakkola, E. 1999).

**Täydentävä tietämys** kattaa teorioiden, mallien ja periaatteiden yksityiskohtia ja laajennuksia, jotka toisinaan voivat olla tarpeellisia, mutta aika- ja oppimisresurssin takia tätä tietämystä ei painoteta eikä sitä opeteta ydinaineksen oppimisen kustannuksella (Karjalainen, A. & Jaakkola, E. 1999).

**Eryytietämys** on tietoa, joka toimii ydinaineksen ja täydentävän tietämyksen yksityiskohtina. Sillä tuskin koskaan on käyttöarvoa perusasioiden omaksumisen kannalta ja tämä tietämys on oppijan itsensä harrastuneisuuden ja erikoistumisen varassa. Eryytietämykseen ei mainintaa enemmän käytetä aikaa eikä sen omaksumista ja oppimista vaadita tutkinnossa (Karjalainen, A. & Jaakkola, E. 1999).

Ydinainesanalyysin tehtyään opettaja pystyy hahmottamaan kurssinsa työmäärän oikein suhteessa kurssiin varattuun aikaan (Karjalainen, A. & Jaakkola, E. 1999).

Ydinainesanalyysin luokitusperusteet ja luokkien otsikot ovat opettajan itsensä päätettävissä. Oleellista on, että analyttisesti tarkastellaan tutkinnon sisältöä suhteessa teorian ja työelämän vaatimuksiin ja erityispiirteisiin. Perustutkinto toimii parhaiten

kun se on oikein mitoitettu. Tällöin huomioidaan se, että oppija tarvitsee aikaa asian omaksumiseen, jotta tiedosta tulisi hänelle itselleen todellinen työväline (Karjalainen, A. & Jaakkola, E. 1999).

Myös aikaisemmat opetussuunnitelmat (ml. koulukohtainen) ja menetelmät purettiin osiin ydinaineanalyysillä. Tarvittavat tiedot, taidot ja osaaminen luokiteltiin tärkeyden mukaan kolmeen eri tasoon, joitten esiintuomia sisältöjä jaoteltiin uudelleen opintokokonaisuuksiin.

Paikallinen yritystoiminta ja sen tarpeet osoittavat alueelliset tarpeet opetussuunnitelman sisältöihin. Kyse Etelä-Savon elintarvikealan laajasta kehittämisestä ja yritysten uudentyyppisestä verkostoitumisesta alan osaamisen nostamiseksi ja kilpailukyvyyn parantamiseksi. Alan työtehtävät muuttuvat ja niin tuotekehityksessä kuin teollisuuden prosessiosaamisessa tarvitaan uutta tietotaitoa. Alan haasteena on osaavan työvoiman saanti. Teollisuuteen on syntynyt uusia ammattikuntia, joihin ei suoraan valmistu osaajia oppilaitoksista.

Opetussuunnitelman osatavoitteiksi on asetettu myös aluekehitysroolin ja siihen liittyvien toimintatapojen määrittäminen. Oppilaitoksen mission ja strategioiden toteutuksessa on huomioitu Etelä-Savon ja siinä erityisesti Mikkelin ja Pieksämäen seutujen erityispiirteet, alueellisten suunnitelmien tavoitteet ja päämäärät sekä elinkeinoelämän nykyiset tarpeet ja ennakoitiedot.

Osatavoitteiden suunnittelua ohjaavat myös maakuntastrategia ja Etelä-Savon koulutuksen ja tutkimuksen strategiset linjaukset vuosille 2009 - 2015. Kehittämistoimenpiteillä vastataan maakunnan haasteisiin: koulutustaso on valtakunnan alhaisimpia, työvoiman tarve tulee kasvamaan elämöitymisen myötä ja toisaalta muuttoliike koskee erityisesti nuoria ikäluokkia.

Maakuntaohjelman päätavoitteena on vahvistuva aluetalous. Toimintalinjaksi on määritelty menestyvä yritystoiminta. Yritysten liiketoimintaosaaminen, ammattitaitoisen työvoiman saatavuus ja jatkuva kehittäminen edellyttävät toimenpiteitä, joilla vahvistetaan yritysten toimintaedellytyksiä kiristyvässä kilpailussa ja globaalissa toimintaympäristössä.

Käytännössä alueellisten leipomo ja konditoria-alan yritysten työtehtäviin ja työnkuvauksiin perehdyttiin tutustumalla niihin henkilökohtaisesti. Yrittäjiä, työnjohtoa, työntekijöitä ja asiakkaita haastateltiin ja tämän perusteella luotiin visio koko alueen leipuri-kondiittorien osaamisen tarpeista nyt ja tulevaisuudessa. Myös tästä tehtiin ydinaineanalyysi edellä kuvatulla tavalla. Samalla kartoitettiin mahdolliset työssä oppimis- sekä ammattiosaamisen näytön suorituspaikat mm. yrityksissä.

### 3 Opetussuunnitelman kokoaminen

Opetussuunnitelmien kokoaminen alkoi kartoituksella, jossa koottiin yhteen oppilaitoksen ja yritysten fyysiset resurssit opetuksen ja työssä oppimisen järjestämiseksi. Opetussuunnitelmatyön yhteydessä luotiin määräyksen mukainen alalle soveltuvuuden testauksen sapluuna, jota käytetään opiskelijoiden valintakriteereinä joka on osana takaamassa opiskelijan oikeusturvaa (Hätönen, H. 2001).

Elintarvikealan ammatillisen perustutkinnon perusteiden mukaisesti ydinaineanalyysillä jaotellut ja sieltä esiin tulleet sisällöt koottiin kokonaisuuksiksi, tutkinnon osiksi ja edelleen koko opetussuunnitelmaksi arvostaen Esedun arvoperustaa, visiota ja toimintasuunnitelmaa (Hätönen, H. 2006).

Esimerkki ydinainesanalyysin tuottamasta aineiston asiasisällöstä, josta on koottu ravitsemustietouden osuus opinto kokonaisuudesta elintarviketuotannossa toimiminen (20 ov). Ydinainesta tarkasteltiin ja mitoitettiin eri näkökulmista, joista tässä yhteydessä mainittakoon seuraavien aiheiden kohdalla jatko-opintokelpoisuus ja ammattitaitovaatimukset.

- Ravinnon koostumus
- Energia
- Hiilihydraatit
- Rasvat
- Proteiinit
- Vitamiinit
- Kivennäisaineet
- Vesi ja juomat
- Ruokavalion koostaminen
- Kasvisruokavalio
- Muut ravinnon sisältämät aineet
- Ruoan muokkaus elimistössä
- Ravitsemus eri ikäkausina
- Liikunta ja ravitsemus
- Maailman ravitsemustilanne

- Erityisruokavaliot: Diabeetikon ruokavaliot, Laktoositon ja gluteiiniton ruokavalio
- Sydän ja verisuonitaudit ja ravinto
- Ruoka-allergiat
- Laihdutusruokavalio
- Eri kulttuureiden ruokavaliota

Edellä kuvatut aiheet on mitoitettu tuntimääräisesti kokonaisuuteen: Elintarviketuotannon perusteet ja projektit sekä ravintotietous, pakkaus ja myyntipäällysmarkinnat (7 ov); joka on osuus em. elintarviketuotannossa toimiminen (20 ov).

### **Ammatillisen opintojakson työmäärän mitoittaminen**

Tärkeän osa kurssin suunnittelua on kurssin työmäärän oikea mitoittaminen. Tämä tarkoittaa sitä että opiskelijalle varataan riittävästi aikaa kurssin asioiden oppimiseen ja suorittamiseen. Opiskelijan ajantarve on yksilöllinen muuttuja, johon vaikuttavat monet asiat. Nyrkkisääntö on, että mitä parempi pohjatieto opiskelijalla on ja mitä paremmin hän ymmärtää kurssin asiat, sitä enemmän hän säästää aikaa. Tästä syystä eri kurssien välinen yhteys on tärkeä tekijä ja eri kurssien oppimistulokset joko tukevat tai haittaavat toisiaan (Karjalainen, A. & Jaakkola, E. 1999).

Opetussuunnitelma koottiin siis yhdeksi kokonaisuudeksi, jossa ammatillisen tutkinnon osat olivat purettu pienemmiksi kokonaisuuksiksi. Näissä kuvauksissa säilytettiin kuitenkin opintokokonaisuutta kuvaavien sisältöjen aihealueet nimissä. Yleisellä tasolla voidaan mainita, että tietoa syvennettiin mm. kokoamalla kunkin osuuden koulutustilat sekä top ja näyttö paikat eri tutkinnon osille ja sen eri osioille.

Opetussuunnitelmaa kehittäessä tein ydinainesanalyysistä useita erilaisia yhteenvetoja, pelkistäviä tiivistyksiä. Nämä tiivistykset ja koonnit auttoivat minua hahmottamaan työtäni eri edetessä erivaiheissa. Seuraavassa on esimerkki yhdestä tiivistyksestä.

Taulukko 2. Esimerkki ydinainesanalyysin koonnista otsikkotasolla opintokokonaisuudesta elintarvikeprosessin ohjaus ja käynnissäpito.

<b>KURSSI:</b> Elintarvikeprosessin ohjaus ja käynnissäpito Leipuri-kondiittori	<b>MUST KNOW</b> Ydinaines, jonka hallitseminen on välttämätöntä jatkon kannalta ja jonka ymmärtäminen mahdollistaa syventävän / laajentavan tiedon hankkimisen	<b>SHOULD KNOW</b> Täydentävä tietous, joka lisää teoreettisia yksityiskohtia ja selventää harvinaisempia sovelluksia	<b>NICE TO KNOW</b> Erityistietämys, joka syventää jonkin alueen hallintaa
Teoreettisen osaamisen näkökulmasta (mm. jatko-opintokelpoisuus)	Leivonta prosessin vaiheet ja kulku Käytettävien koneiden ja laitteiden tuntemus Näytön vaatimukset arviointikriteissä <b>MUST SHOW</b>	Oma prosessi osana laajempaa kokonaisuutta	Laajempi elintarvikealan prosessi tuntemus
Ammatillisen osaamisen näkökulmasta (Alueellisen työelämän tarpeet) työprosessin hallinta kokonaan työmenetelmien, välineiden ja laitteiden hallinta kokonaan työn perustana olevan tiedon hallinta kokonaan avaintaidot kokonaan	Tuotantolinjan ohjaaminen Näytön vaatimukset arviointikriteissä <b>MUST SHOW</b>	Tuotantolinja osana kokonaistuotantoa	Kiinteästi leivontaprosessin vaikuttavien koneiden (esim. pakkaus-koneiden) ohjaaminen.

Lopuksi opetussuunnitelmaan kootaan määräyksen muut osiot (sisältäen mm. opintojen henkilökohtaistamisen, hojksin, erityisopetuksen (Hätönen, H. 2001)).

Aikaansaatu versio opetussuunnitelmasta kehitettiin pienemmissä työryhmissä ja kuullen saatavilla olevaa epävirallista työelämäfoorumia. OPS -katselmuksen muistion havainnot huomioitiin lopullisessa toimitelmalle menevässä opetussuunnitelman versiossa.

### ***3.1 Esimerkki tutkinnon osan kokoamisesta***

Ydinaineanalyysin tulos näkyy opetussuunnitelmassa osana suurempaa kokonaisuutta. Seuraavassa edetään Opetushallituksen määrittelemistä tutkinnon osista kohti yksityiskohtaisempaa erittelyä. Esittämäni aihekokonaisuudet ovat esim. tässä 7 ov ja se on seurausta oppilaitoksemme linjauksesta opetussuunnitelman kirjoittamisesta. Tarkempi ydinaineanalyysin tuottama informaatio näkyy opettajan tuntisuunnitelmissa. Itse olen arvioinut omat opetusmenetelmäni ja valitsemani asiasisällöt kuluttavan aikaa seuraavasti (Karjalainen, A. & Jaakkola, E. 1999). Opiskelijalle on mahdollistettu opiskeluissa myös nopeampi eteneminen.

Kaikille pakolliset tutkinnon osat, 40 ov; Elintarviketuotannossa toimiminen (20 ov)  
Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja omavalvonnasta
- pukeutuu työkohteen vaatimusten mukaisesti toimiessaan elintarvikealan tuotteiden valmistuksessa
- tekee työprosessin ennakoivat työt, käsittelee raaka-aineita, valmistaa tuotteita, vie säilytykseen ja lopettaa oman työvaiheensa
- valitsee ja käsittelee tuotteiden raaka-aineita valmistuksen eri vaiheissa
- huolehtii raaka-aineiden ja tuotteiden laadun säilymisestä
- arvioi raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden laatua
- käyttää valmistusprosessin koneita ja/tai laitteita
- työskentelee pitäen yllä toimintakykyään ja noudattaen työturvallisuusohjeita sekä tuotteiden valmistukseen liittyviä laatumääräyksiä
- pakkaa tuotteita varastointia, kuljetusta ja myyntiä varten
- noudattaa työaikoja ja muita työhön liittyviä toimintaohjeita.

#### Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa toimimalla elintarvikealan yrityksessä tai muussa mahdollisimman hyvin elintarvikeyrityksen oloja vastaavassa paikassa joko pienimuotoisessa tuotannossa yhden tuotteen kaikissa työvaiheissa tai teollisuusprosessissa yhden tuotteen yhdessä työvaiheessa (esim. ennakoivat työt, tuotteen valmistus tai pakkaaminen). Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan todeta vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

#### Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan vähintään

- työprosessin hallinta kokonaan
- työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta kokonaan
- työn perustana olevan tiedon hallinta: raaka-aineen ominaisuuksien ja ominaisuuksiin vaikuttavien tekijöiden, laatuvaatimusten ja elintarvikelainsäädännön tunteminen
- avaintaidot kokonaan

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden luotettavien menetelmien avulla.

Ammattiosaamisen näyttöjen toimielimen hyväksymä ammattiosaamisen näyttöjen toteutus- ja arviointisuunnitelma on tämän asiakirjan liitteenä.

#### **Tutkinnon osan osaamiskokonaisuudet**

- Elintarvikealan ammatillinen tietous, elintarvikehygienia ja puhtaanapito sekä työsuojelu ja ensiapu, 7 ov
- Elintarviketuotannon perusteet ja projektit sekä ravintotietous, pakkaus ja myyntipäällysmarkinnat, 7 ov
- Työelämä tietous elintarvikealalla, paremman palvelun osaaja 6 ov

## **Osaamiskokonaisuus Elintarvikealan ammatillinen tietous, elintarvikehygieniä ja puhtaanapito sekä työsuojelu ja ensiapu; Laajuus 7 OV**

### **Tavoite**

Opiskelija on teoreettinen tuntemus raaka-aineista ja niiden merkityksestä, valmistustekniikoista ja erilaisista valmistus prosesseista joita yleisessä elintarvike-, leipomo-, konditoria- ja einesteollisuudessa tarvitaan.

Opiskelija osaa elintarvikehygieniaan ja puhtaanapidon periaatteet ja osaa soveltaa niitä omavalvonnassa. Hygieniapassi on hyväksytysti suoritettu.

Opiskelija tuntee työsuojelun keskeiset käsitteet ja osaa soveltaa niitä käytännössä.

Opiskelija suorittaa EA1:n.

### **Toteutustapa, oppimisympäristöt ja oppimismenetelmät**

Opetus toteutetaan lähiopintoina oppilaitoksessa etä-/verkkotehtävinä ja mahdollisena tutustumisena alueen yrityksiin. Opintoihin kuuluu yksilöllisiä ja ryhmätöitä.

Opiskelijat keräävät materiaalia omaan tietokantaansa, joka voi olla oman porafolion laajempi ulottuvuus. Vieraskieliset käyttöohjeet ja reseptit perehdyttävät opiskelijoita ammattisanastoon.

Kokonaisuuteen kuuluu aihealueina mikrobiologia, omavalvonta ja hygieniapassin suorittaminen.

### **Opiskelumateriaalit**

Aihealueen kirjallisuus ja monisteet sekä verkkomateriaali ja tietoverkkotekniikan tarjoamat mahdollisuudet.

### **Opintojakson erityispiirteet**

Kokonaisuus perehdyttää opiskelijan elintarvikealaan ja siellä esiintyviin raaka-aineisiin, puolivalmisteisiin ja niihin liittyviin prosesseihin. Jakso sisältää yleistä elintarvikealan ammattitietoutta sekä leipomo-, että konditorian ammattioppia.

Hygieniapassi suoritetaan jakson aikana. Omavalvontaa ja hygieniaa seurataan omatoimisesti koko opintojen ajan pitämällä näistä päivittäistä kirjanpitoa henkilökohtaisesti.

EA1 on suoritettava ennen tutkintoon kuuluvan elintarvikeprosessin ohjaus ja käynnissäpito osuuden näyttöä.

### **Osaamiskokonaisuuden arviointi**

Oppimisen arviointi kirjataan S (suoritettu).

Ehdoton edellytys, että hygienia passi on hyväksytysti suoritettu. Ulkopuoliset tunnustukset (esim, EA 1).

### ***3.2 Opintosuunnitelman jaksottaminen suunnittelulle opintoajalle***

Edellä on kuvattu kuinka elintarviketuotannossa toimiminen 20 ov tutkinnon osa on jaoteltu pienemmiksi kokonaisuuksiksi jotka jakaantuvat periodeihin.

- Elintarvikealan ammatillinen tietous, elintarvikehygienia ja puhtaanapito sekä työsuojelu ja ensiapu, 7 ov
- Elintarviketuotannon perusteet ja projektit sekä ravintotietous, pakkaus ja myyntipäällysmarkinnat, 7 ov
- Työelämä-tietous elintarvikealalla, paremman palvelun osaaja 6 ov

Opetussuunnitelma jaksotettiin luomalla aikataulukset ja jaksotus opintojen nuorisosaasteen suorittamiselle opiskelijoille jotka aloittavat opintonsa 8/2011 (Hätönen, H. 2006).

Seuraava on kuvaus laaditusta suunnitelmasta. Tämän kehityshankkeen liitteenä on täydellisempi taulukko opintojen jaksotuksesta kolmelle vuodelle.

### **Lukuvuosi 2011-2012**

#### Jakso 1

Elintarvikealan ammatillinen tietous, elintarvikehygienia ja puhtaanapito sekä työsuojelu ja ensiapu, 7 ov

Yhteensä 7 ov

#### Jakso 2

Äidinkieli1: 1 ov

Matematiikka 1: 1 ov

Liikunta1 ov

Yhteiskunta, yritys1 ov

Englanti 1: 1 ov

Terveystieto 1 ov

Lukio

Yhteensä 6 ov

#### Jakso 3

Elintarviketuotannon perusteet ja projektit sekä ravintotietous, pakkaus ja myyntipäällysmarkinnat, 7 ov

Yhteensä 7 ov

#### Jakso 4

Työelämäntietous elintarvikealalla, paremman palvelun osaaja 6 ov

Yhteensä 6 ov

#### Jakso 5

Äidinkieli2: 1 ov

Matematiikka 2: 1 ov

Fysiikka ja kemia 1 ov

Taide ja kulttuuri 1 ov

Ruotsi 1 ov

Atto valinnainen 2 ov

Lukio

Yhteensä 7 ov

Jakso 6

Tutustuminen elintarvikeprosessin ohjaus ja käynnissäpito tehtäviin, 7 ov

Yhteensä

7 ov

## 4 Yhteenveto

Oppilaitoskohtaisen opetussuunnitelman laadinnassa oppilaitoksella on suuri merkitys sisällöllisessä valinnassa. Aikuiskoulutuksessa valtakunnallinen tutkintotoimikunta tekee valintoja, joita nuorisoasteen opetussuunnitelmaperusteisessa näyttötutkinnossa tekee oppilaitoksen valitsema toimielin. Tässä opetussuunnitelman laadinnassa tätä vapautta on hyödynnetty aluekehityksen ja työelämä foorumin yhteistyönä. Opetussuunnitelmaan syvällinen perehtyminen oli minulle myös oma ammatillinen oppimisprosessi.

Tässä työssä näkyvät myös Esedun arvot ja visiot konkreettisella käytännön tasolla. Koulutamme siis tulevaisuuden osaajia.

Työässäoppiminen on saanut tässä opetussuunnitelmassa suuren painoarvon. Se luo haasteita monella saralla.

Elintarviketeollisuuden työpaikat, etenkin leipomot sijaitsevat taajaman ulkopuolella, jonne ajokortittoman nuoren opiskelijan on vaikea päästä aikaisin aamulla, jolloin työt alkavat. Lisäksi työässäoppimispaikkojen vähyys ja opiskelijoiden ammattitaitoa täydentävien opintojen aikataulutus varjostaa työässäoppimisen liukumista. Ammattiosaamisen näytöt sijoittuvat usein kevääseen. Silloin opiskelijat saavat suoritusmerkinnät opintorekisteriin. Tämä tarkoittaa eri vuosikurssien työässäoppimisjaksojen sijoittumista kevään viimeisiin opiskelupäiviin ja ruuhkauttaa työpaikkoja.

Työelämän näytön arvioijien ja työpaikkaohjaajien koulutustarpeet kuormittavat alkuunsa oppilaitoksen henkilöstöä, mutta pidemmällä aikavälillä yhtenäistää arviointia ja jakaa opetusvastuuta.

Työelämän tarjoamat oppimisympäristöt mahdollistavat nykyistä monipuolisemman ja ajanmukaisemman opiskeluympäristön oppilaitoksen näkökulmasta monipuolisella ja edullisella tavalla. Opettajalta työelämälähtöisyyteen panostaminen vaatii aikaa,

mielenkiintoa ja yhteistyöhalukkuutta. Oppilaitoksessamme opettajia kannustetaan työelämäjaksoille ja ne ovat osittain jo vaatimuksena opettajan työnkuvassa.

Opetussuunnitelman kehittäminen ja tämä kehityshanke on ollut oppilaitoksessamme hyvin merkittävä. Olemme aloittaneet uuden opetussuunnitelman suunnittelun Juvalla syksyllä 2012 alkavaan koulutukseen (elintarvikealan perustutkinto elintarviketeknologian koulutusohjelmassa/osaamisalaalla elintarvikevalmistajan). Tämä tutkinto tullaan tekemään pilottihankkeena. Siinä yhdistetään sekä nuorisopuolen että aikuiskoulutuksen näyttötutkintoon valmistava koulutus.

Kehiteltävä opetussuunnitelma hyödyntää integratiivista pedagogikkaa opetuksessa. Näyttötutkintoon valmistava koulutus tullaan järjestämään lähes kokonaan työsääoppien.

Olen ollut yhteydessä myös ammattitaitoa täydentävien opettajien koulutuspäällikköön ja olemme sopineet jo suunnittelun aloittamisesta. Ammattiaineiden opettajilla on mahdollisuus käydä työelämäjaksoilla. Tätä ajatusta pyritään hyödyntämään ammattitaitoa täydentävien opettajien kohdalla. Heidän kanssaan on tarkoitus käydä työssäoppimispaikoissa ja hakea opetukseen ammattiin vaadittavat osuudet opetettavasta aineesta.

Esimerkiksi liikunta ja terveystieto voitaisiin järjestää velvoituksena osallistua työssäoppimispaikan tyky toimintaan. Aiheeseen liittyvät seksuaali- ja päihdevalistus voitaisiin suorittaa verkossa.

Vastaavasti äidinkielen tehtävät voitaisiin suorittaa työpaikalla näyttöpaikka kuvauksina, ansioluettelon kokoamisena, osallistumisella työpaikan kokouksiin ja perehtymällä tätä kautta kokouskäytäntöihin jne..

Kielten opiskelussa voidaan hyödyntää työpaikan kielellisiä osaamistarpeita mm. vieraskielisten manuaalien työohjeiden yms. käsittelyssä.

Matematiikan esimerkit voidaan kerätä myös työssäoppimispaikan ympäristöstä. Kaiken tämän yhtenä tavoitteena muiden joukossa on pystyä osoittamaan tiedon ja taidon tarpeiden lähteet ja motivoida opiskelijaa käytännön työhön ja opiskeluun.

Tällainen pilotti hanke on tekemässä todeksi ajatusta, jonka mukaan oppilaitos ei ole seinät ja rakennus vaan oppiminen voi tapahtua työpaikalla. Oppilaitos voi tulevaisuudessa toimia vaikka yhteistyöyrityksen omana koulutuskanavana yrityksen sisällä. Nämä kaikki vaativat vielä syvällisempää pohdintaa. Opetuksen toteuttamiseen nykyinen tieto ja viestintä teknologia antaa aivan uudenlaisia mahdollisuuksia joita pyrimme hyödyntämään opetussuunnitelmaa laatiessamme.

Ydinainesanalyysissä tässä työssä havaittiin uudenlainen näkökulma, joka oli esillä jo aiemmin. Termit MUST KNOW, SHOULD KNOW ja NICE TO KNOW saavat ammatillisissa näytöissä rinnalleen termin MUST SHOW.

MUST KNOW	SHOULD KNOW	NICE TO KNOW
Ydinaines, jonka hallitseminen on välttämätöntä jatkon kannalta ja jonka ymmärtäminen mahdollistaa syventävän / laajentavan tiedon hankkimisen	Täydentävä tietous, joka lisää teoreettisia yksityiskohtia ja selventää harvinaisempia sovelluksia	Eryyistietämys, joka syventää jonkin alueen hallintaa

MUST SHOW = Ydinosaaminen joka tulee näyttää ammattiosaamisen näytössä.

## Lähteet

- Hätönen, H. 2001. Eläköön opetussuunnitelma, Opas ammatillisille oppilaitoksille. Helsinki: Edita Oy.
- Hätönen, H. 2006. Eläköön opetussuunnitelma 2, Opas ammatillisen koulutuksen järjestäjille ja oppilaitoksille. Saarijärvi: Saarijärven Offset Oy.
- Karjalainen, A. & Jaakkola, E. 1999. Ydinainesanalyysi. Akateemisen opetussuunnitelman kehittäminen. Oulun Yliopisto. Viitattu 21.11.2011.  
<http://www oulu.fi/opetkeh/julkaisu/materiaalit/ydinainesanalyysi.html>
- OPH 2009. Elintarvikealan perustutkinto 2009. Vaasa: Oy Farm Ab.
- Tynjälä, P. 2007. Integratiivinen pedagogiikka osaamisen kehittämisessä. Teoksessa Kotila, H., Mutanen, A. & Volanen, M. V. (toim.) Taidon tieto. Helsinki: Edita, 11-36.