

Kondiittorimestarin erikoisammattitutkinto

Kondiittorimestarin erikoisammattitutkinto

Kondiittorimestarin erikoisammattitutkinnon suorittanut toimii eri kokoisissa konditorioissa valmistaen konditoriatuotteita. Hän voi työskennellä tuotannon suunnittelu- ja ohjaustehtävissä, esimiestehtävissä ja tuotekehitystehtävissä.

Tutkinnon suorittanut hallitsee konditoriatuotteiden valmistusprosessit, asiakaslähtöisen tuotesuunnittelun ja tuotekehityksen. Tutkinnon suorittanut hallitsee raaka-aineiden käytön ja niiden ominaisuudet. Hän hallitsee keskeiset valmistustekniikat kahvileipien, täytekakkujen, pitkojen, pikkuleipien, kahvikakkujen ja taitotyön valmistuksessa. Lisäksi tutkinnon suorittanut valmistaa erilaisia konditorian erikoistuotteita, koristeita ja jälkiruoka-annoksia.

Valinnaisen tutkinnon osan mukaisesti tutkinnon suorittanut hallitsee konditorian esimiestyön ja johtamisen vastaten päivittäisistä toiminnoista, henkilöjohtamisesta, henkilöstön perehdyttämisestä, hankinnoista ja talouden seurannasta. Valinnaisen tutkinnon osan mukaisesti tutkinnon suorittanut kykenee kehittämään konditorian tuotantoa tai kehittämään uusia tuotteita tai tuoteparannuksia konditorian tuotevalikoimaan. Tutkinnon suorittanut hallitsee kansainvälisen konditoria-alan kilpailutoiminnan ja osaa hyödyntää kilpailuosaamistaan oman yrityksen toiminnan kehittämisessä.

Kondiittorimestarin erikoisammattitutkinnon suorittanut voi toimia leipomoissa ja konditorioissa valmistus- tai esimiestehtävissä. Tutkinnon suorittanut voi toimia myös itsenäisenä ammatinharjoittajana tai yrittäjänä.

Perusteen nimi	Kondiittorimestarin erikoisammattitutkinto
Määräyksen diaarinumero	6/011/2016
Korvattavat määräykset	12/011/2008
Koulutuskoodit	Kondiittorimestarin erikoisammattitutkinto (358101)
Voimaantulo	01.08.2016

SISÄLTÖ

1. Tutkinnon muodostuminen.	1
2. Tutkinnon osat.	2
2.1. Konditoriatuotekokonaisuuden suunnittelu ja valmistus.	2
2.2. Konditorian erikoistuotteiden suunnittelu ja valmistus.	4
2.3. Esimiestyö konditoriassa.	7
2.4. Konditorian tuotannon kehittäminen.	11
2.5. Tuotekehitys konditoria-alalla.	12
2.6. Jälkiruokakokonaisuuden suunnittelu ja toteutus.	15
2.7. Konditoria-alan kansainvälinen kilpailutoiminta.	16
3. Tutkinnon ammattitaitovaatimukset ja osaamisen arviointi.	19
4. Liite. Tutkinnon kuvaus (ei sisälly määräykseen).	20
4.1. Tutkinnon muodostuminen.	20
4.2. Tutkinnon suorittaneen osaaminen.	20
4.3. Työtehtäviä, joissa tutkinnon suorittanut voi toimia.	21
4.4. Tutkintotodistuksen antajan nimi ja asema.	21
4.5. Tutkinnosta päättävän kansallisen/alueellisen viranomaisen nimi ja asema.	21
4.6. Tutkinnon taso (kansallinen tai kansainvälinen).	21
4.7. Arvosana-asteikko/hyväksymisvaatimukset.	21
4.8. Jatko-opintokelpoisuus.	21
4.9. Säädösperusta.	21
4.10. Tutkintotodistuksen voi säädösten mukaan saada seuraavilla tavoilla.	21
4.11. Pohjakoulutusvaatimukset.	21
5. Tutkintoa koskevat muut määräykset.	22

1. Tutkinnon muodostuminen

Kondiittorimestarin erikoisammattitutkinto muodostuu kahdesta pakollisesta ja yhdestä valinnaisesta tutkinnon osasta.

PAKOLLISET TUTKINNON OSAT 2 KPL
<i>Valittava kaksi tutkinnon osaa.</i>
Konditoriatuotekokonaisuuden suunnittelu ja valmistus, P
Konditorian erikoistuotteiden suunnittelu ja valmistus, P
VALINNAISET TUTKINNON OSAT 1 KPL
<i>Valitaan yksi tutkinnon osa.</i>
Esimiestyö konditoriassa
Konditorian tuotannon kehittäminen
Tuotekehitys konditoria-alalla
Jälkiruokakokonaisuuden suunnittelu ja toteutus
Konditoria-alan kansainvälinen kilpailutoiminta
Tutkinnon osa leipurimestarin erikoisammattitutkinnosta
<i>Kondiittorimestarin erikoisammattitutkintoon voidaan valita yksi tutkinnon osa leipurimestarin erikoisammattitutkinnosta. Todistuksen tutkinnon osan suorittamisesta antaa leipomoalan tutkintotoimikunta.</i>

2. Tutkinnon osat

2.1. Konditoriatuotekokonaisuuden suunnittelu ja valmistus

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- suunnitella tuotekokonaisuuden konditoriatuotteista
- valmistaa konditoriatuotteista näyttävän tuotekokonaisuuden
- leikata, kuorruttaa, valmistaa koristeita ja koristella vaativia konditoria-alan tuotteita
- työskennellä hygieenisesti, turvallisesti ja ergonomisesti sekä noudattaa yrityksen omavalvontaohjelmaa
- toimia työyhteisössä ja noudattaa talokohtaista työjärjestystä.

Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa suunnittelemalla ja valmistamalla näyttävän konditoriakokonaisuuden. Tutkintotilaisuudessa tutkinnon suorittaja valmistaa täytekakkuja, leivoksia, kahvikakkuja ja pikkuleipiä erilaisista massoista. Tutkinnon suorittaja valmistaa 1) kaksi samanlaista, kokonaan glaseerattua ja koristeltua täytekakkuja, 2) kaksi samanlaista koristeltua hyydykekakkuja, 3) kaksi erilaista hyydykeleivosta, 4) kaksi erilaista muropohjaista leivosta, 5) kaksi erilaista kuorrutettua kahvikakkuja ja 6) kahdenlaisia täytettyjä ja koristeltuja pikkuleipiä. Yhteen edellä mainituista tuoteryhmistä sisältyy yksi erityisruokavaliotuote. Siltä osin kuin vaadittava ammattitaito ei tule esiin käytännön työtehtävissä, ammattitaidon osoittaminen täydennetään siten, että ammattitaito voidaan luotettavasti arvioida.

Arviointi

TUTKINNON SUORITTAJA SUUNNITTELEE TUOTEKOKONAISUUDEN KONDITORIATUOTTEISTA.

Tuoteryhmän ideointi	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• suunnittelee konditoriatuotekokonaisuuden• vaalii suunnitelmassa konditoria-alan perinteitä ja historiaa• hallitsee alan tuotteiden hinnanmuodostuksen• hinnoittelee tuotekokonaisuuden konditoriayritykselle kannattavaksi• kehittää tuotteita asiakkaan toivomusten mukaisesti• kehittää korvaavat tuotteet erityisruokavalioihin• huomioi suunnitelmassaan taloudellisuuden.

TUTKINNON SUORITTAJA VALMISTAA KONDITORIATUOTTEISTA NÄYTTÄVÄN TUOTEKOKONAISUUDEN.

Konditoriatuotteiden valmistaminen	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> • hallitsee vaativien konditoriatuotteiden valmistamisen • käyttää kotimaisia ja ulkomaisia raaka-aineita laajasti ja monipuolisesti tuotteita valmistaessaan • hallitsee konditoriatuotteiden valmistusprosessin niin, että syntyy ulkonäöltään ja maultaan laadukkaita, näyttäviä sekä myyntikelpoisia tuotteita • valmistaa massoja ja taikinoita eri menetelmillä, kuten vaahdotus, vatkaus, sekoitus ja kaulintatekniikat • annostelee ja muotoilee kakku- ja leivospohjamassat paistoa varten • valmistaa täytteitä ja kuorrutteita vaahdottamalla, keittämällä ja sekoittamalla (esim. kreemi, kermavaahto, mousse, kinuski-canache-massa tai vaniljakreemi) • tunnistaa raaka-aineissa ja tuotteissa tapahtuvia kemiallisia, fysikaalisia ja mikrobiologisia muutoksia • työskentelee normaalijoutuisuudella • minimoi hävikin työskentelyssään • valmistaa täytteet ja kuorrutukset asianmukaisilla koneilla, laitteilla ja välineillä • säilyttää valmistetut täytteet ja kuorrutukset oikein • valmistaa konditoriatuotteita taloudellisesti.

Erityisruokavaliotuotteiden valmistaminen	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> • valitsee erityisruokavalioihin sopivat raaka-aineet • hallitsee konditoriatuotteiden muuntamisen erityisruokavaliotuotteiksi • valmistaa erityisruokavaliotuotteita asiakaslähtöisesti.

Paistaminen	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> • säätää uunin lämpötilan paistettavan tuotteen mukaiseksi • arvioi paistoon tulevan tuotteen ominaisuudet • paistaa tuotteen huomioiden tuotteen vaatiman paistoajan ja lämpötilat • jäähdyttää tuotteet ennen jatkokäsittelyä • tunnistaa uunin häiriötilanteet ja toimii ohjeiden mukaisesti • tunnistaa kypsän tuotteen • varmistaa tuotteen jäähtymisen toteutumisen • arvioi tuotteen ulkonäön ja muut ominaisuudet ennen jäähtymiseen menoa • laittaa esille valmistamansa tuotekokonaisuuden.

TUTKINNON SUORITTAJA LEIKKAA, KUORRUTTAA, VALMISTAA KORISTEITA JA KORISTEELEE VAATIVIA KONDITORIA-ALAN TUOTTEITA.

Tuotteiden valmistaminen	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> • leikkaa, kostuttaa ja täyttää konditoriatuotteet valmistustavan mukaisesti • kuorruttaa, koristelee ja viimeistelee konditoriatuotteet • työskentelee tuotteen valmistuksen mukaisilla tekniikoilla ja välineillä joutuisasti • säilyttää tuotteet oikein.

Koristeiden valmistaminen	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> • valmistaa koristeita esimerkiksi marsipaanista, sokerimassasta, suklaasta, sokerista tai isomaltoosista • yhdistelee konditoriakoristeita kauniisti täytekakkujen ja leivoksien koristelussa • työskentelee hygieenisesti valmistaessaan koristeita • käyttää koristeita valmistamiinsa tuotteisiin tarpeen mukaan • säilyttää koristeet asianmukaisesti • laittaa esille valmistamansa tuotekokonaisuuden.

Pakkaaminen	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> • pakkaa valmistuvat tuotteet asiakkaan toivomusten mukaisesti • laatii pakkausmerkinnät yrityksen käytäntöjen mukaisesti ajoittaa työtehtävät niin, että tuotteet valmistuvat oikea-aikaisesti. • ajoittaa työtehtävät niin, että tuotteet valmistuvat oikea-aikaisesti.

TUTKINNON SUORITTAJA TYÖSKENTELEE HYGIEENISESTI, TURVALLISESTI JA ERGONOMISESTI SEKÄ NOUDATTAO YRITYKSEN OMAVALVONTAOHJELMAA.

Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> • huolehtii työympäristönsä siisteydestä ja järjestyksestä • ennalta ehkäisee työhön liittyvät vaaratilanteet itselleen ja muille samassa työpisteessä työskenteleville henkilöille • noudattaa yrityksen omavalvontaohjelmaa • huomioi elintarviketurvallisuuden ja siihen liittyvät riskit • käyttää koneita ja laitteita työturvallisuusvaatimukset huomioiden • tunnistaa laitteiden toimintahäiriöt ja toimii tilanteessa yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti • käyttää asianmukaista työvaatetusta ja henkilökohtaisia suojaimia työpisteissä • työskentelee ergonomisesti • lajittelee syntyvät jätteet oikein.
----------------------------------	--

TUTKINNON SUORITTAJA TOIMII TYÖYHTEISÖSSÄ JA NOUDATTAO TALOKOHTAISTA TYÖJÄRJESTYSTÄ.

Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> • toimii itsenäisesti työtehtävässään • pystyy työskentelemään työryhmän jäsenenä • on tietoinen työnsä kannalta keskeisestä työlainsäädännöstä • noudattaa talokohtaista työjärjestystä • on yhteistyökykyinen.
----------------------------------	--

2.2. Konditorian erikoistuotteiden suunnittelu ja valmistus

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- suunnitella tuotekokonaisuuden, joka koostuu konditorian erikoistuotteista
- valmistaa konditorian erikoistuotteista koostuvan, näyttävän tuotekokonaisuuden
- suunnitella ja valmistaa näyttävän taitotyön

- pintakäsitellä erikoistuotteita näyttävästi ja myyvästi
- käyttää ja puhdistaa koneita, laitteita ja pientyövälineitä tuotekokonaisuuden ja taitotyön valmistuksessa
- leikata, täyttää, kuorruttaa, koristella ja viimeistellä vaativia konditoria-alan tuotteita
- työskennellä hygieenisesti, turvallisesti ja ergonomisesti sekä noudattaa yrityksen omavalvontaohjelmaa
- toimia työyhteisössä ja noudattaa talokohtaista työjärjestystä.

Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa suunnittelemalla ja valmistamalla näyttävän konditoriakokonaisuuden. Kokonaisuus koostuu näyttävistä ja juhlatilaisuuksiin soveltuvista konditoriatuotteista. Tutkintotilaisuudessa tutkinnon suorittaja valmistaa 1) kolme erilaista erikoistäytekkua (esimerkiksi Schwarzwaldin kakku, Sacherkakku, tuhatlehtikakku ja useamman massan yhdistelmäkakku) ja 2) kolme erilaista erikoisleivosta (esimerkiksi petit fours -leivos, bouché-leivos, macaronit ja éclair-leivos). Tuotekokonaisuuteen sisältyy perinteisiä ja kansainvälisiä konditoriatuotteita.

Lisäksi tutkinnon suorittaja valmistaa näyttävän ja kookkaan taitotyön, joka on valmistettu sokerista, isomaltoosista, suklaasta, mantelimassasta tai edellisten yhdistelmistä. Taitotyö suunnitellaan ja toteutetaan esim. näyteikkunaan, perhejuhlaan, yritysjuhlaan tai johonkin teemaan sopivaksi. Taitotyöstä tehdään työsuunnitelma, jossa esitetään taitotyön valmistusohje, aikataulu, valokuvat tai piirrookset ja kustannusarvio.

Siltä osin kuin vaadittava ammattitaito ei tule esiin käytännön työtehtävissä, ammattitaidon osoittamista täydennetään siten, että ammattitaito voidaan luotettavasti arvioida.

Arviointi

TUTKINNON SUORITTAJA SUUNNITTELEE TUOTEKOKONAISUUDEN, JOKA KOOSTUU KONDITORIAN ERIKOISTUOTTEISTA.

Tuoteryhmän ideointi	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> • hyödyntää konditoria-alan historiaa ja kansainvälistä reseptiikkaa kokonaisuuden suunnittelussa • hallitsee tuotekokonaisuuteen kuuluvien erikoistuotteiden hinnanmuodostuksen • hinnoittelee tuotekokonaisuuden yritykselle kannattavaksi • kehittää erikoistuotteita asiakkaan toivomusten mukaisesti • kehittää vieraasta kulttuurista lähtöisin olevia tuotteita tuotekokonaisuuteen.

TUTKINNON SUORITTAJA VALMISTAA KONDITORIAN ERIKOISTUOTTEISTA KOOSTUVAN, NÄYTTÄVÄN TUOTEKOKONAISUUDEN.

Konditorian erikoistuotteiden valmistaminen	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> • hallitsee kädentaitoa vaativien konditoriatuotteiden valmistamisen • hallitsee vaativien konditoriatuotteiden valmistusprosessin niin, että syntyy ulkonäöltään ja maultaan laadukkaita, näyttäviä ja myyntikelpoisia tuotteita • käyttää raaka-aineita laajasti ja monipuolisesti tuotteita valmistaessaan • valitsee tarkoituksenmukaiset valmistusmenetelmät, laitteet ja välineet • ajoittaa työtehtävät asiantuntevasti niin, että tuotteet valmistuvat oikea-aikaisesti • tunnistaa raaka-aineissa ja tuotteissa tapahtuvia kemiallisia, fysikaalisia ja mikrobiologisia muutoksia • noudattaa työsuunnitelman mukaista aikataulua valmistuksessa • minimoi hävikin työskentelyssään.

Täytteiden, massojen ja kuorrutteen valmistaminen	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> • valmistaa massoja ja taikinoita eri menetelmillä, kuten vaahdotus, vatkaus, sekoitus ja pursotustekniikat • valmistaa massat ja taikinat asianmukaisilla koneilla, laitteilla ja välineillä • valmistaa täytteitä ja kuorrutteita vaahdottamalla, keittämällä ja sekoittamalla (esimerkiksi kreemi, kermavaahto, mousse, kinuski-canache-massa tai vaniljakreemi) • valmistaa täytteet ja kuorrutteen asianmukaisilla koneilla, laitteilla ja välineillä • säilyttää valmistetut täytteet ja kuorrutteen oikein.

Taitotyön suunnittelu ja valmistaminen	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> • suunnittelee näyttävän ja kookkaan taitotyön, joka on valmistettu sokerista, isomaltoosista, suklaasta, mantelimassasta tai edellisten yhdistelmistä • laatii toteuttamiskelpoisen työsuunnitelman taitotyön valmistamisesta • valmistaa näyttävän ja kookkaan taitotyön, jonka korkeus on vähintään 50 cm.

Kansainvälisten tuotteiden valmistaminen	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> • valmistaa vieraasta kulttuurista lähtöisin olevia konditoriatuotteita asiakaslähtöisesti • hallitsee kansainvälisten konditoriatuotteiden valmistustekniikat.

Paistaminen	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> säätää uunin lämpötilan paistettavan tuotteen mukaiseksi arvioi paistoon tulevan tuotteen ominaisuudet paistaa tuotteen huomioiden tuotteen vaatiman paistoajan ja lämpötilat jähdyttää tuotteet ennen jatkokäsittelyä tunnistaa uunin häiriötilanteet ja toimii ohjeiden mukaisesti tunnistaa kypsän tuotteen arvioi tuotteen ulkonäön ja muut ominaisuudet ennen jähdytykseen menoa varmistaa tuotteen jähdytyksen toteutumisen.

Kuorrutus, koristelu, viimeistely ja esillelaitto	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> leikkaa, täyttää, kuorruttaa, koristelee ja viimeistelee konditoriatuotteet kokoaa ja koristelee taitotyön työsuunnitelman mukaisesti työskentelee tuotteen valmistuksen mukaisilla tekniikoilla ja välineillä joutuisasti laittaa esille valmistamansa taitotyön ja tuotekokonaisuuden.

TUTKINNON SUORITTAJA TYÖSKENTELEE HYGIEENISESTI, TURVALLISESTI JA ERGONOMISESTI SEKÄ NOUDATTA YRITYKSEN OMAVALVONTAHOJELMAA.

Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> huolehtii työympäristönsä siisteydestä ja järjestyksestä ennalta ehkäisee työhön liittyvät vaaratilanteet itselleen ja muille samassa työpisteessä työskenteleville henkilöille noudattaa yrityksen oma-ohjelmia huomioi elintarviketurvallisuuden ja siihen liittyvät riskit käyttää koneita ja laitteita työturvallisuusvaatimukset huomioiden tunnistaa laitteiden toimintahäiriöt ja toimii tilanteessa yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti käyttää työpisteissä asianmukaista työvaatetusta ja henkilökohtaisia suojaimia työpisteissä työskentelee ergonomisesti ottaa huomioon hävikin työskentelyssään lajittelee syntyvät jätteet oikein.
----------------------------------	---

TUTKINNON SUORITTAJA TOIMII TYÖYHTEISÖSSÄ JA NOUDATTA TALOKOHTAISTA TYÖJÄRJESTYSTÄ.

Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> toimii itsenäisesti työtehtävässään pystyy työskentelemään työryhmän jäsenenä on tietoinen työnsä kannalta keskeisestä työlainsäädännöstä noudattaa talokohtaista työjärjestystä on yhteistyökykyinen.
----------------------------------	--

2.3. Esimiestyö konditoriassa

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- hallita konditoria-alan suoritustason työtehtävät
- johtaa konditorian liiketoimintaa ja päivittäistä tuotantoa

- vastata henkilöstöstä ja työsuhteasioista omalla vastuualueellaan
- vastata henkilöstön perehdyttämisestä ja ohjaamisesta omalla vastuualueellaan
- hallita konditorian hankintaprosessin
- hyödyntää yrityksen talouslaskentaa toiminnan ohjauksessa.

Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa tekemällä ammattitaitovaatimusten mukaiset esimiestyöt aidoissa johtamistilanteissa konditoria-alan yrityksessä. Siltä osin kuin vaadittavaa ammattitaitoa ei voida osoittaa käytännön työtehtävissä, ammattitaidon osoittamista voidaan täydentää työtilanteisiin liittyvien kirjallisten dokumenttien, suunnitelmien ja raporttien avulla.

Arviointi

TUTKINNON SUORITTAJA HALLITSEE KONDITORIA-ALAN SUORITUSTASON TYÖTEHTÄVÄT.

Hyväksytyn suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> • selviytyy alansa suoritustason tehtävistä ammattimaisesti • käyttää konditoria-alan raaka-aineita monipuolisesti tuotteita valmistaessaan • käyttää erilaisia koneita, välineitä ja laitteita ammattimaisesti • hallitsee konditoria-alan keskeiset valmistusmenetelmät.
----------------------------------	---

TUTKINNON SUORITTAJA JOHTAA KONDITORIAN LIIKETOIMINTAA JA PÄIVITTÄISTÄ TUOTANTOA.

Päivittäisjohtaminen	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• ottaa vastuun hänelle annetuista työtehtävistä• jakaa vastuuta työntekijöille yrityksen antamien ohjeiden mukaisesti• toimii konditoriayrityksen liikeidean, toimintaympäristön ja prosessien mukaisesti• tuntee yksikkönsä tehtävän yrityksen liiketoimintaprosessien osana• tuntee vastuualueensa toiminnan ja sen asiakkaiden odotukset• toimii annettujen tuotantotavoitteiden, resurssien ja kannattavuustavoitteiden mukaisesti• osallistuu oman vastuualueensa toimintasuunnitelman laadintaan ja seurantaan• ohjaa ja neuvoo henkilöstöä työprosessien eri vaiheissa päivittäisessä työskentelyssä• mitoittaa henkilöstömäärän tuotantotavoitteiden mukaisesti omalla vastuualueellaan• vastaa henkilöstönsä työajan seurannasta• ottaa vastuun hänelle annetuista työtehtävistä ja jakaa vastuuta työntekijöille yrityksen antamien ohjeiden mukaisesti• hallitsee oman vastuualueensa keskeiset työmenetelmät, koneet ja laitteet sekä ergonomian ja työturvallisuuden periaatteet• ohjaa toimintaa tuotannon ja laadun häiriötilanteissa omalla vastuualueellaan• tukee aktiivisesti henkilöstöä sitoutumaan omaan työhönsä• huolehtii henkilöstönsä työhyvinvoinnista, työturvallisuudesta ja ergonomiasta konditorian toimintatapojen mukaisesti• mitoittaa henkilöstömäärän tuotantotavoitteiden mukaisesti omalla vastuualueellaan• vastaa työtehtävissään tarvittavan elintarvike- ja työsuojelulainsäädännön noudattamisesta.

Vuorovaikutustilanteiden hoitaminen	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• johtaa henkilöstöpalavereita ja kokouksia• kykenee neuvottelemaan erilaisia ratkaisuja• informoi henkilöstöä työyhteisöä ja yritystä koskevista asioista• pystyy vuorovaikutteiseen ryhmänsä johtamiseen• käyttää omaan alaansa liittyvissä vuorovaikutus- ja esiintymistilanteissa sujuvaa suomen tai ruotsin kieltä• tuottaa tarvittaessa konditorian myyntiin, pakkauksiin tai toimintoihin liittyviä dokumentteja yrityksen kannalta tärkeällä vieraalla kielellä.

TUTKINNON SUORITTAJA VASTAA HENKILÖSTÖSTÄ JA TYÖSUHDEASIOISTA OMALLA VASTUUALUEELLAAN.

Henkilöstöjohtaminen	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> • suunnittelee henkilöstön määrän ja sopivuuden vastaamaan asetettuja tavoitteita ja toimintoja • tarkistaa, että henkilöstön koulutus ja osaaminen vastaa asetettuja tavoitteita • muuttaa tarvittaessa suunnitelmia toimintaa koskevissa toimenpiteissä • suunnittelee ja mitoittaa henkilöstön muuttuvien tarpeiden pohjalta • suunnittelee sijais- ja varajärjestelmät henkilöstön käytössä • ottaa omakohtaisesti vastuun töiden ja asioiden hoitamisesta ja antaa vastuuta myös henkilöstölle • ohjaa henkilöstöään yksilöllisesti • toimii ohjaustilanteissa ja palavereissa suunnitelmallisesti ottamalla huomioon henkilöstön erilaisuuden ja ammattitaidon.

Työsuhteasioiden hoitaminen	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> • hallitsee henkilöstön työhönottoprosessin ja osallistuu henkilöstön palkkaamiseen työn vaatimusten mukaisesti • kykenee määrittelemään työhön vaadittavat henkilöstön ammattitaitovaatimukset • hallitsee palkkahallintoon liittyvät asiat, kuten palkkaus, lomat ja sairausajan palkka.

Henkilöstön kehittäminen	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> • kannustaa henkilöstöään antamalla sekä vastaanottamalla palautetta • arvioi henkilöstön ammattitaitoa sekä auttaa henkilöstöään kehittymään ammatissaan • valvoo laadun toteuttamista asetettujen tavoitteiden puitteissa sekä osaa vaatia henkilöstöltään laatutavoitteiden toteutumista • pystyy arvioimaan ja kehittämään omia johtamistapojaan henkilöstöltä saadun palautteen perusteella • lisää palautteiden avulla henkilöstön työmotivaatiota.

Osaamisen kehittäminen	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> • arvioi työtään yrityksen ja asiakkaiden näkökulmasta • hyödyntää henkilöstöltään saamansa esimiespalautetta työnsä kehittämisessä • osaa tarvittaessa muuttaa toimintojaan niin, että henkilöstö- ja asiakastyytyväisyys toteutuvat.

TUTKINNON SUORITTAJA VASTAA HENKILÖSTÖN PEREHDYTTÄMISESTÄ JA OHJAAAMISESTA OMALLA VASTUUALUEELLAAN.

Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• perehdyttää henkilöstön yrityksen liikeideaan sekä työtehtäviin lainsäädännön, työehtosopimusten ja yrityksessä sovittujen toimintatapojen tai liikeidean mukaisesti• opastaa omalla vastuualueellaan työntekijöitä turvallisiin työtapoihin lainsäädännön mukaisesti huomioiden työnantajan ja työntekijän vastuut ja valtuudet• auttaa uuden työntekijän sopeutumista työyhteisöön• ohjaa ja opastaa henkilöstöä muuttuvissa tilanteissa• kehittää työpistekohtaista perehdyttämisohjeistoa ja valvoo sen toimivuutta• toimii perehdyttämis- ja ohjaustilanteissa suunnitelmallisesti ottamalla huomioon henkilöstön erilaisuuden ja ammattitaidon.
----------------------------------	--

TUTKINNON SUORITTAJA HALLITSEE KONDITORIAN HANKINTAPROSESSIN.

Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• tekee raaka-aineiden ja pakkausmateriaalien hankintasuunnitelmat• tekee työpaikan käytännön mukaan esitykset hankinnoista• hankkii raaka-aineita, tarvikkeita ja pakkausmateriaaleja yrityksen käytäntöjen mukaisesti• tuntee koneiden ja laitteiden hankintaperiaatteet.
----------------------------------	--

TUTKINNON SUORITTAJA HYÖDYNTÄÄ YRITYKSEN TALOUSLASKENTAA TOIMINNAN OHJAUKSESSA.

Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• toimii asetettujen tulostavoitteiden mukaisesti• osaa tulkita seurantaraportteja• muuttaa tarvittaessa konditorian toimintaa seurantaraporttien pohjalta• hinnoittelee tuotteet ja huomioi kannattavuuden toiminnoissaan• laskee kannattavuus- ja vaihtoehtolaskelmia katelaskennan tai muiden ohjeiden mukaisesti.
----------------------------------	---

2.4. Konditorian tuotannon kehittäminen

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- asettaa strategiset tavoitteet oman vastuualueensa tuotantoprosessin kehittämiseksi nykytilan arvion perusteella
- suunnitella ja johtaa tuotannon kehittämisprojektin.

Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa suunnittelemalla ja johtamalla konditorian tuotannon kehittämishankkeen. Siltä osin kuin vaadittavaa ammattitaitoa ei voida osoittaa käytännön työtehtävissä, ammattitaidon osoittamista voidaan täydentää työtilanteisiin liittyvien kirjallisten dokumenttien, suunnitelmien ja raporttien avulla.

Arviointi

TUTKINNON SUORITTAJA ASETTAA STRATEGISET TAVOITTEET OMAN VASTUUALUEENSA TUOTANTOPROSESSIN KEHITTÄMISELLE NYKYTILAN ARVION PERUSTEELLA.

Tuotannon nykytilan arviointi	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">johtaa yrityksen tuotantoprosessia omalla vastuualueellaanarvioi tuotantoprosessin tehokkuutta omalla vastuualueellaanarvioi valmistettujen tuotteiden laatua omalla vastuualueellaanhyödyntää erilaisia raportteja ja tunnuslukuja tuotantoprosessin arvioinnissaarvioi tuotantoprosessin kriittiset vaiheet vastuualueensa toiminnan kannaltaasettaa yhdessä henkilöstönsä kanssa strategian mukaiset tavoitteet tuotantoprosessien kehittämiseksijohtaa yksikkönsä tuotantoprosessien toteuttamista ja kehittämistä asetettuihin tavoitteisiin pääsemiseksilaatii tehtyjen arviointien pohjalta suunnitelman tuotantoprosessien kehittämiseksi.

TUTKINNON SUORITTAJA SUUNNITTELEE JA JOHTAA TUOTANNON KEHITTÄMISPROJEKTIN.

Kehittämiprojektin suunnittelu	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">rajaa valitusta kehittämisalueesta kehittämisprojektiksi sopivan osanasettaa kehittämisprojektille tavoitteethankkii tarkentavia lisätietoja projektisuunnitelmaanvalitsee projektin kannalta keskeiset yhteistyökumppanitlaatii toteuttamiskelpoisen projektisuunnitelman aikatauluineen, tavoitteineen, resursseineen ja kustannusarvioineenkeskustelee henkilöstön kanssa projektin toteuttamisesta ja sen tuottamista hyödyistä.

Kehittämiprojektin johtaminen	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">organisoi ja käynnistää kehittämisprojektin oman henkilöstön ja muiden voimavarojen avullajohtaa projektin toteutusta ja tekee tarvittaessa korjaavat toimenpiteetviestii omassa organisaatiossa projektista, sen etenemisestä ja vaikutuksistaarvioi kriittisesti kehittämisprojektin toteutumista ja tulosten hyödyntämismahdollisuuksia sekä määrittelee jatkokehittämisen tarpeitamäärittelee mahdolliset jatkokehittämisen tarpeetvarmistaa uusien toimintatapojen siirtymisen käytäntöön.

2.5. Tuotekehitys konditoria-alalla

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- selvittää asiakaslähtöisen tuotekehityksen lähtökohdat
- suunnitella tuotekehityskokonaisuuden

- toteuttaa kehitetyn tuotteen tai tuoteparannuksen testaamisen käytännössä
- hyödyntää aistinvaraista arviointia tuotekehityksessä
- tehdä tuotekehityskokonaisuuden päättämiseen liittyvät toimenpiteet.

Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa tekemällä ammattitaitovaatimusten mukaiset tuotekehitykseen liittyvät työt aidoissa tuotekehityksen työtilanteissa työryhmässä tai yrittäjänä konditoriayrityksessä. Ammattitaito osoitetaan joko uuden tuotteen kehittämisellä tai tuoteparannuksella. Siltä osin kuin vaadittavaa ammattitaitoa ei voida osoittaa käytännön työtehtävissä, ammattitaidon osoittamista voidaan täydentää työtilanteisiin liittyvien kirjallisten dokumenttien, suunnitelmien ja raporttien avulla.

Arviointi

TUTKINNON SUORITTAJA SELVITTÄÄ ASIAKASLÄHTÖISEN TUOTEKEHITYKSEN LÄHTÖKOHDAT.

Raaka-aine-, prosessi- ja tuotetuntemus	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> • arvioi tuotekehityksen lähtötilanteen • määrittelee tuotekehityksen tavoitteet asiakaslähtöisesti • soveltaa valmistustekniikoita ja laitteiden toimintaperiaatteita tuotekehityksessä • tuntee tuotantosuuntansa mukaisten tuotteiden ja raaka-aineiden ravitsemuksellisen merkityksen • tunnistaa alansa elintarvikkeissa tapahtuvia kemiallisia, fysikaalisia ja mikrobiologisia muutoksia sekä hallitsee keinoja, joilla näitä muutoksia voidaan ohjata.
Lainsäädännön ja aineettomien oikeuksien tuntemus	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> • soveltaa tuotekehitykseen liittyvän alan lainsäädäntöä • tuntee aineettomat oikeudet ja salassapitosäännökset • selvittää tuotesuojan hakemisen periaatteet • selvittää mahdollisen aineettomien oikeuksien suojaamisen tarpeellisuuden.

TUTKINNON SUORITTAJA SUUNNITTELEE TUOTEKEHITYSKOKONAISUUDEN.

Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• ideoi asiakaslähtöisesti• arvioi ideoita• osallistuu tarvittavien ratkaisujen tekemiseen• osallistuu tuotekehityssuunnitelman laadintaan• selvittää raaka-ainevaihtoehtoja ja tuotevaihtoehtoja• tekee laskelman tuotteen valmistuskustannuksista• selvittää tuotantomahdollisuuksia yhdessä tuotannon kanssa• osallistuu uuden tuotteen, tuoteparannuksen tai reseptimuunnoksen suunnitteluun yrityksen tuotantoedellytykset huomioiden• osallistuu tarvittaessa tuotantosuunnitelman laatimiseen• osallistuu tuotteen pakkauksen suunnitteluun• osallistuu riskitekijöiden kartoitukseen• rationalisoi raaka-aineiden kokonaiskäytön• laatii reseptejä tai hyödyntää olemassa olevia reseptejä• laatii tarvittaessa ohjeita koeajoja varten• selvittää tuotteesta syntyvän hävikin sekä mahdolliset sivutuotteet ja niiden käytön• soveltaa omavalvonnan periaatteita tuotekehitykseen.
----------------------------------	--

TUTKINNON SUORITTAJA TOTEUTTAA KEHITETYN TUOTTEEN TAI TUOTEPARANNUKSEN TESTAAMISEN KÄYTÄNNÖSSÄ.

Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• tarkistaa tuotteen tuotantokelpoisuuden ja työvaiheistuksen• viimeistelee tuotteen tarvittaessa koeajoja varten• suunnittelee ja toteuttaa koeajoja yhdessä tuotannon kanssa• osallistuu tuotetestiin• tekee tuoteparannuksia tai muutoksia koeajojen pohjalta• testaa tuotteen pakkauksen yhdessä tuotannon kanssa• arvioi tuotteen säilyvyyttä• toimii tuotekehityksessä yrityksen laadunhallintajärjestelmän mukaisesti.
----------------------------------	--

TUTKINNON SUORITTAJA HYÖDYNTÄÄ AISTINVARAISTA ARVIOINTIA TUOTEKEHITYKSESSÄ.

Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• hallitsee aistinvaraisen arvioinnin menetelmät• arvioi kehitettävän tuotteen ulkonäköä, rakennetta, hajua ja makua• osallistuu aistinvaraisiin arviointikokeisiin• käsittelee ja arvioi aistinvaraisten kokeiden tuloksia• tulkitsee tarvittaessa laboratorioanalyysien tuloksia.
----------------------------------	---

TUTKINNON SUORITTAJA TEKEE TUOTEKEHITYSKOKONAISUUDEN PÄÄTTÄMISEEN LIITTYVÄT TOIMENPITEET.

Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• dokumentoi tuotekehityksen vaiheet• laatii tarvittavat dokumentit kehitetystä tuotteesta• osallistuu kehitetyn tuotteen tuotannon viimeistelyyn• raportoi tuotekehityksestä kannattavuuslaskelmiseen tarvittaville tahoille.
----------------------------------	---

2.6. Jälkiruokakokonaisuuden suunnittelu ja toteutus

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- suunnitella asiakkaalle näyttävän jälkiruokakokonaisuuden
- valmistaa erilaisista raaka-aineista koostuvia jälkiruoka-annoksia
- koota, koristella ja viimeistellä annokset taidokkaasti
- työskennellä hygieenisesti, turvallisesti ja ergonomisesti sekä noudattaa yrityksen omavalvontasuunnitelmaa
- toimia työyhteisössä ja noudattaa talokohtaista työjärjestystä.

Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa suunnittelemalla ja valmistamalla laadukkaita jälkiruoka-annoksia niin, että valmistettavista tuotteista muodostuu näyttävä kokonaisuus. Tutkinnon suorittaja valmistaa erilaisia konditoriatuotteita kolmesta vaihtoehdoisesta tuoteryhmästä, joita ovat 1) erikoiskakut ja -leivokset, 2) jälkiruoka-annokset, 3) jäätelöt, sorbetit tai niiden yhdistelmät ja 4) suklaatuotteet ja konvehdit. Siltä osin kuin vaadittava ammattitaito ei tule esiin käytännön työtehtävissä, ammattitaidon osoittaminen täydennetään siten, että ammattitaito voidaan luotettavasti arvioida.

Arviointi

TUTKINNON SUORITTAJA SUUNNITTELEE ASIAKKAALLE NÄYTTÄVÄN JÄLKIRUOKAKOKONAISUUDEN

Jälkiruoka-annosten suunnittelu	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• ideoi jälkiruokia asiakkaan toiveiden tai teeman mukaisesti• suunnittelee jälkiruokakokonaisuuden• laatii jälkiruoka-annosten reseptit• kehittää tarvittaessa korvaavat tuotteet erityisruokavalioihin• kehittää vieraasta kulttuurista lähtöisin olevia jälkiruokakokonaisuuksia• käyttää laadukkaita raaka-aineita monipuolisesti• hinnoittelee valmistettavat tuotteet yrityksen laskentaperiaatteiden mukaisesti.

TUTKINNON SUORITTAJA VALMISTAA JÄLKIRUOKIA.

Jälkiruoka-annosten valmistus	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• hallitsee valmistusprosessin niin, että syntyy ulkonäöltään ja maultaan laadukkaita, asiakaslähtöisiä jälkiruoka-annoksia• valitsee tarkoituksenmukaiset koneet, laitteet ja välineet• hallitsee kädentaitoa vaativien töiden tekemisen• valmistaa jälkiruoka-annoksia valmistusohjeen mukaisesti• annostelee jälkiruoat tarjoiluastioihin• koristelee jälkiruoka-annokset valmistusohjeen mukaisesti• pakkaa pakastettavat tuotteet valmistusohjeen mukaisesti• annostelee suklaatuotteet ja konvehdit muotteihin valmistusohjeen mukaisesti• ottaa huomioon lämpötilojen vaikutukset valmistuksen aikana• tunnistaa raaka-aineissa ja tuotteissa tapahtuvia kemiallisia, fysikaalisia ja mikrobiologisia muutoksia• ajoittaa työtehtävät niin, että tuotteet valmistuvat oikea-aikaisesti• työskentelee normaalijoutuisuudella ja taloudellisesti• kokoaa valmistamistaan jälkiruoka-annoksista näyttävän ja asiakaslähtöisen jälkiruokakokonaisuuden• pakkaa jälkiruoka-annokset tarvittaessa kuljetusta varten.

TUTKINNON SUORITTAJA TYÖSKENTELEE HYGIEENISESTI, TURVALLISESTI JA ERGONOMISESTI SEKÄ NOUDATTAO YRITYKSEN OMAVALVONTAOHJELMAA.

Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• huolehtii työympäristönsä siisteydestä ja järjestyksestä• ennalta ehkäisee työhön liittyvät vaaratilanteet itselleen ja muille samassa työpisteessä työskenteleville henkilöille• noudattaa yrityksen omavalvontaohjelmaa• huomioi elintarviketurvallisuuden ja siihen liittyvät riskit• käyttää koneita ja laitteita työturvallisuusvaatimukset huomioiden• tunnistaa laitteiden toimintahäiriöt ja toimii tilanteessa yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti• käyttää työpisteissä asianmukaista työvaatetusta ja henkilökohtaisia suojaimia työpisteissä• työskentelee ergonomisesti.
----------------------------------	--

TUTKINNON SUORITTAJA TOIMII TYÖYHTEISÖSSÄ JA NOUDATTAO TALOKOHTAISTA TYÖJÄRJESTYSTÄ.

Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• toimii itsenäisesti työtehtävässään• pystyy työskentelemään työyhteisön jäsenenä• on tietoinen työnsä kannalta keskeisestä työlainsäädännöstä• noudattaa talokohtaista työjärjestystä• on yhteistyökykyinen.
----------------------------------	--

2.7. Konditoria-alan kansainvälinen kilpailutoiminta

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- hankkia ja soveltaa kansainvälistä tietoa kilpailutoiminnasta
- arvioida konditoria-alan kansainvälistä kilpailutoimintaa
- toimia konditoria-alan kansainvälisissä yhteisöissä ja verkostoissa

- arvioida toimimista konditoria-alan kansainvälisessä kilpailutoimintaympäristössä.

Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa osallistumalla konditoria-alan kansainväliseen kilpailuun. Tutkinnon suorittaja hankkii tietoa kilpailuista käyttäen tiedonhankinnassa tietotekniikkaa ja alan verkostoja. Tutkinnon suorittaja laatii työsuunnitelman, johon sisältyy taitotyön valmistusohje, valokuva tai piirroksset ja aikataulu. Siltä osin kuin vaadittava ammattitaito ei tule esiin käytännön työtehtävissä, ammattitaidon osoittamista täydennetään siten, että ammattitaito voidaan luotettavasti arvioida.

Arviointi

TUTKINNON SUORITTAJA HANKKII JA SOVELTAA KANSAINVÄLISTÄ TIETOA KILPAILUTOIMINNASTA.

Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> • käyttää erilaisia tiedonhankintamenetelmiä ja –kanavia toimialansa kansainvälisen tiedon hankinnassa • kerää tietoa kansainvälisestä kilpailutoiminnan yhteisöstä ja verkostosta • tunnistaa toimialansa kansainväliset osaajat ja hyvät käytänteet • varmistaa hankitun tiedon luotettavuuden • hankkii tietoa eri maiden kilpailutoiminnasta • soveltaa toimialansa kansainvälistä osaamista, tutkimusta ja tuotekehitystyötä omassa kilpailutyössään • soveltaa toimialansa kansainvälistä osaamista, tutkimusta ja tuotekehitystyötä oman organisaation toiminnan kehittämisessä.
----------------------------------	---

TUTKINNON SUORITTAJA ARVIOI KONDITORIA-ALAN KANSAINVÄLISTÄ KILPAILUTOIMINTAA.

Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> • arvioi toimialansa kansainvälistä kilpailutoimintaa • arvioi omaa osaamistaan suhteessa toimialansa kansainväliseen tasoon • arvioi organisaation toimintaa suhteessa toimialansa kansainväliseen toimintaan • arvioi toimialansa hyvien kansainvälisten käytäntöjen sovellettavuutta omaan toimintaansa ja työtehtäviinsä • arvioi toimialansa hyvien kansainvälisten käytäntöjen sovellettavuutta organisaation toimintaan.
----------------------------------	---

TUTKINNON SUORITTAJA TOIMII KONDITORIA-ALAN KANSAINVÄLISISSÄ YHTEISÖISSÄ JA VERKOSTOISSA.

Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• määrittää tavoitteet kilpailutoiminnalle• suunnittelee tuotekokonaisuuden huomioiden asetetut tavoitteet• verkostoituu oman toimintansa kannalta tärkeiden kansainvälisten toimijoiden kanssa• käyttää kansainvälistä verkostoa apuna suunnittelussa ja toteutuksessa• noudattaa konditoria-alan kansainvälistä toimintaa ohjaavia säädöksiä, sääntöjä, sopimuksia ja kilpailuohjelmia• toimii kilpailutoiminnassa asianmukaisesti työnsä edellyttämällä kielitaidolla• toimii yhteistyökykyisesti erilaisten sidosryhmien kanssa• dokumentoi ja raportoi kansainvälisen kilpailutoiminnan käytäntöjen mukaisesti.
----------------------------------	---

TUTKINNON SUORITTAJA ARVIOI TOIMIMISTA KONDITORIA-ALAN KANSAINVÄLISESSÄ KILPAILUTOIMINTAYMPÄRISTÖSSÄ.

Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• kerää tietoa kansainvälisen kilpailutoiminnan toteutumisesta• vertaa kansainvälisen kilpailutoiminnan toteutumista annettuihin tavoitteisiin• arvioi kriittisesti omaa osaamistaan kansainvälisessä kilpailutoimintaympäristössä• käyttää eri tahoilta saamaansa palautetta kansainvälisen osaamisensa kehittämisessä• suhtautuu saamaansa palautteeseen rakentavasti• määrittää kansainvälisen kilpailutoiminnan kehittymistarpeensa havaintojen pohjalta.
----------------------------------	--

3. Tutkinnon ammattitaitovaatimukset ja osaamisen arviointi

Tutkinnon osan ammattitaitovaatimukset määrittävät, mitä tutkinnon suorittajan tulee osata suorittaessaan kyseistä tutkinnon osaa. Ammattitaidon osoittaminen -kohdassa määritellään, mitä tutkinnon suorittaja tekee osoittaakseen ammattitaitonsa. Tutkintotilaisuudessa osoitettava ammattitaito arvioidaan hyväksytyin suorituksen kriteerien mukaisesti.

4. Liite. Tutkinnon kuvaus (ei sisälly määräykseen)

Tutkinnon perusteiden voimaantulopäivä 1.8.2016 (6/011/2016)

4.1. Tutkinnon muodostuminen

Kondiittorimestarin erikoisammattitutkinto muodostuu kahdesta pakollisesta ja yhdestä valinnaisesta tutkinnon osasta.

Pakolliset tutkinnon osat

1. Konditoriatuotekokonaisuuden suunnittelu ja valmistus
2. Konditorian erikoistuotteiden suunnittelu ja valmistus

Valinnaiset tutkinnon osat, joista tutkinnon suorittaja valitsee yhden osan.

3. Esimiestyö konditoriassa
4. Konditorian tuotannon kehittäminen
5. Tuotekehitys konditoria-alalla
6. Jälkiruokakokonaisuuden suunnittelu ja toteutus
7. Konditoria-alan kansainvälinen kilpailutoiminta
8. Tutkinnon osa leipurimestarin erikoisammattitutkinnosta

4.2. Tutkinnon suorittaneen osaaminen

Kondiittorimestarin erikoisammattitutkinnon suorittanut toimii eri kokoisissa konditorioissa valmistuen konditoriatuotteita. Hän voi työskennellä tuotannon suunnittelu- ja ohjaustehtävissä, esimiestehtävissä ja tuotekehitystehtävissä.

Tutkinnon suorittanut hallitsee konditoriatuotteiden valmistusprosessit, asiakaslähtöisen tuotesuunnittelun ja tuotekehityksen. Tutkinnon suorittanut hallitsee raaka-aineiden käytön ja niiden ominaisuudet. Hän hallitsee keskeiset valmistustekniikat kahvileipien, täytekakkujen, pitkojen, pikkuleipien, kahvikakkujen ja taitotyön valmistuksessa. Lisäksi tutkinnon suorittanut valmistaa erilaisia konditorian erikoistuotteita, koristeita ja jälkiruoka-annoksia.

Valinnaisen tutkinnon osan mukaisesti tutkinnon suorittanut hallitsee konditorian esimiestyön ja johtamisen vastaten päivittäisistä toiminnoista, henkilöjohtamisesta, henkilöstön perehdyttämisestä, hankinnoista ja talouden seurannasta. Valinnaisen tutkinnon osan mukaisesti tutkinnon suorittanut kykenee kehittämään konditorian tuotantoa tai kehittämään uusia tuotteita tai tuoteparannuksia konditorian tuotevalikoimaan. Tutkinnon suorittanut hallitsee kansainvälisen konditoria-alan kilpailutoiminnan ja osaa hyödyntää kilpailuosaamistaan oman yrityksen toiminnan kehittämisessä.

4.3. Työtehtäviä, joissa tutkinnon suorittanut voi toimia

Kondiittorimestarin erikoisammattitutkinnon suorittanut voi toimia leipomoissa ja konditorioissa valmistus- tai esimiestehtävissä. Tutkinnon suorittanut voi toimia myös itsenäisenä ammatinharjoittajana tai yrittäjänä.

4.4. Tutkintotodistuksen antajan nimi ja asema

Tutkintotodistuksen antaa Opetushallituksen asettama tutkintotoimikunta.

4.5. Tutkinnosta päättävän kansallisen/alueellisen viranomaisen nimi ja asema

Opetus- ja kulttuuriministeriö

Opetushallitus, opetus- ja kulttuuriministeriön alainen keskusvirasto

4.6. Tutkinnon taso (kansallinen tai kansainvälinen)

ISCED 4

4.7. Arvosana-asteikko/hyväksymisvaatimukset

Hyväksytty/hylätty

4.8. Jatko-opintokelpoisuus

Tutkinto tuottaa kelpoisuuden korkeakouluopintoihin.

4.9. Säädösperusta

Laki ammatillisesta aikuiskoulutuksesta 631/1998, asetus ammatillisesta aikuiskoulutuksesta 812/1998

4.10. Tutkintotodistuksen voi säädösten mukaan saada seuraavilla tavoilla

Tutkinto suoritetaan osoittamalla tutkintotilaisuuksissa Opetushallituksen päättämässä tutkinnon perusteissa vaadittu ammattitaito. Tarvittaessa järjestetään tutkintoon valmistavaa koulutusta. Koulutuksen järjestäjä vastaa näyttötutkintoon ja siihen valmistavaan koulutukseen hakeutumisen, tutkinnon suorittamisen ja tarvittavan ammattitaidon hankkimisen henkilökohtaistamisesta sekä näihin liittyvästä ohjauksesta.

4.11. Pohjakoulutusvaatimukset

Näyttötutkinnon suorittaminen on ammattitaidon hankkimistavasta riippumatonta. Tutkintoon osallistujalle ei ole asetettu muodollisia koulutusvaatimuksia.

5. Tutkintoa koskevat muut määräykset

Elintarvikehygieenistä osaamista koskevista yleisistä vaatimuksista säädetään Euroopan unionin yleisessä elintarvikehygieniasetuksessa (852/2004/EU, liite I, osan A kohdan 4 alakohta e ja kohdan 5 alakohta d sekä liitteen II luvun 12 kohta 1), kansallisessa elintarvikelaissa (23/2006 muutoksineen) sekä Eviran määräyksessä hygieniosaamisesta (1/2009).

Elintarvikealan toimijan velvollisuus on varmistaa, että elintarvikkeita käsitteleviä työntekijöitä valvotaan, ohjataan ja koulutetaan elintarvikehygienian asioissa heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla (yleinen elintarvikehygieniasetus EY/852/2004 liite II luku XII kohta 1). Kaikilla elintarvikealan yrityksissä työskentelevillä henkilöillä tulee olla tehtäviensä suorittamisen kannalta riittävä elintarvikehygieeninen osaaminen.

Elintarvikealan toimijan velvollisuus on kustannuksellaan huolehtia siitä, että ilmoitetussa tai hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa työskentelevällä, pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä on elintarvikehygieenistä osaamista osoittava Eviran hyväksymän mallin mukainen todistus (*osaamistodistus*), jos hän on työskennellyt pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä edellyttävissä tehtävissä yhdessä tai useammassa elintarvikehuoneistossa yhteensä vähintään kolme kuukautta (EL 27 §). Kolme kuukautta lasketaan huomioiden taannehtivasti myös aiemmat työsuhteet.

Osaamistodistus on oltava myös elintarvikealan toimijalla, joka omassa elintarvikehuoneistossaan käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Osaamistodistus vaaditaan myös opiskelijoilta tai harjoittelijoilta, jos he ovat käsitelleet helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita kolmen kuukauden ajan tai pidempään.