

# Leipomoalan ammattitutkinto



# Leipomoalan ammattitutkinto

Leipomoalan ammattitutkinnon suorittanut toimii pienissä leipomoissa (leipurikisälli) ja konditorioissa (kondiittorikisälli) sekä leipomoteollisuudessa (leipomoteollisuuden kisälli) valmistaen erilaisia leipomotuotteita taikinasta valmiiksi tuotteiksi. Teollisissa leipomoissa tarvitaan tutkinnon suorittaneen apuna muitakin ammatti-ihmisiä. Tutkinnon suorittanut hallitsee leipomon raaka-aineet ja niiden käytön sekä punnitsee raaka-aineet ja valmistaa ruoka- ja kahvileipätaikinat. Leipurikisälli muotoilee taikinat tuotteiksi, vie tuotteet kohoamaan ja paistaa tuotteet oikeissa lämpötiloissa tarpeellisen ajan. Kondiittorikisälli valmistaa erilaisia konditoriatuotteita taikinan tai massan valmistamisesta, paistamiseen, koristeluun, viimeistelyyn ja pakkaamiseen saakka. Leipomoteollisuuden kisälli hallitsee leipomoteollisuuden valmistusprosessin kaksi tai kolme vaihetta valinnaisista tutkinnon osista riippuen. Kondiittorikisälli ja leipurikisälli valmistavat myös erityisruokavaliot tuotteita.

Tutkinnon suorittanut hallitsee elintarviketurvallisuuden sekä koneiden ja laitteiden käytön. Lisäksi hän huolehtii työympäristön siisteydestä ja puhtaudesta noudattaen elintarvikelainsäädäntöä ja yrityksen omavalvontaohjelmaa. Tutkinnon suorittanut henkilö hallitsee työturvallisuus- ja ergonomiohjeet. Hän pakkaa tuotteet asianmukaisiin pakkauksiin, tekee tuotteisiin tuoteselosteet, pakkaa ja lähettää tuotteet asiakkaille. Hän työskentelee taloudellisesti, tuloksellisesti ja joustavasti halliten leipomoalan työmenetelmät. Tutkinnon suorittanut hallitsee tuotelaadun toteutumisen ja tietotekniikan käytön työssään.

Leipomoalan ammattitutkinnon suorittanut voi toimia leipomoissa taikinantekijänä, ylöslyöjänä, paistajana, pakkaajana tai lähettämötyöntekijänä. Leipurikisälli ja kondiittorikisälli voivat toimia myös leipomoalan itsenäisenä ammatinharjoittajana tai yrittäjänä.

<b>Perusteen nimi</b>	Leipomoalan ammattitutkinto
<b>Määräyksen diaarinumero</b>	OPH-841-2018
<b>Koulutuskoodit</b>	Leipomoalan ammattitutkinto (355146)
<b>Tutkintonimikkeet</b>	Kondiittorikisälli (20006) Kondiittorikisälli (20006) Leipomoteollisuuden kisälli (20032) Leipurikisälli (20007) Leipurikisälli (20007)
<b>Voimaantulo</b>	01.08.2018

# SISÄLTÖ

1. Tutkinnon muodostuminen. . . . .	1
2. Tutkinnon osat. . . . .	4
2.1. Elintarviketurvallisuuden hallinta, 30 osp (200636). . . . .	4
2.2. Täytekakkujen, leivoksien ja konditoriakoristeiden valmistaminen, 30 osp (200637). . . . .	6
2.3. Pikkuleipien ja kahvikakkujen valmistaminen, 30 osp (200638). . . . .	9
2.4. Jälkiruokien ja patisserie-tuotteiden valmistaminen, 30 osp (200639). . . . .	12
2.5. Voileipäkakkujen ja cocktailpalojen valmistaminen, 30 osp (200640). . . . .	14
2.6. Leipomoalan kansallinen kilpailutoiminta, 30 osp (200641). . . . .	16
2.7. Leipomoalan taitotyö, 30 osp (200642). . . . .	18
2.8. Työpaikkaohjaajana toimiminen, 30 osp (200643). . . . .	19
2.9. Käynnissäpito leipomoteollisuudessa, 30 osp (200644). . . . .	22
2.10. Taikinan valmistus leipomoteollisuudessa, 30 osp (200645). . . . .	24
2.11. Massan valmistus leipomoteollisuudessa, 30 osp (200646). . . . .	26
2.12. Muotoilu leipomoteollisuudessa, 30 osp (200647). . . . .	28
2.13. Nostatus ja pakastaminen leipomoteollisuudessa, 30 osp (200648). . . . .	30
2.14. Nostatus ja paistaminen leipomoteollisuudessa, 30 osp (200649). . . . .	32
2.15. Paistaminen ja viimeistely leipomoteollisuudessa, 30 osp (200650). . . . .	33
2.16. Pakkaamo- ja lähettämötoiminnot leipomoteollisuudessa, 30 osp (200651). . . . .	35
2.17. Ruokaleipien valmistus, 30 osp (200652). . . . .	37
2.18. Kahvileipien valmistus, 30 osp (200653). . . . .	40
2.19. Leipomoeinestuotteiden valmistus, 30 osp (200654). . . . .	43
3. Tutkintoa koskevat muut määräykset. . . . .	47



# 1. Tutkinnon muodostuminen

Leipomoalan ammattitutkinnon laajuus on 150 osp. Tutkintoon sisältyy kolme tutkintonimikettä, joita ovat kondiittorikisälli, leipomoteollisuuden kisälli ja leipurikisälli. Tutkinnon pakollisia tutkinnon osia on 60 osaamispistettä tai 90 osaamispistettä valitusta tutkintonimikkeestä riippuen. Tutkinnon valinnaisia tutkinnon osia on 60 osaamispistettä tai 90 osaamispistettä valitusta tutkintonimikkeestä riippuen.

<b>PAKOLLINEN TUTKINNON OSA   30 OSP</b>
Elintarviketurvallisuuden hallinta, 30 osp, <b>P</b>
<b>KONDIITTORIKISÄLLI   120 OSP</b> <i>Kondiittorikisälli on tutkintonimike.</i>
<b>Pakolliset tutkinnon osat   60 osp</b> <i>Valitaan 60 osp.</i>
Täytekkujen, leivoksien ja konditoriakoristeiden valmistaminen, 30 osp, <b>P</b>
Pikkuleipien ja kahvikkujen valmistaminen, 30 osp, <b>P</b>
<b>Valinnaiset tutkinnon osat   60 osp</b> <i>Valitaan yhteensä 60 osp.</i>
Jälkiruokien ja patisserie-tuotteiden valmistaminen, 30 osp
Voileipäkkujen ja cocktailpalojen valmistaminen, 30 osp
Leipomoalan kansallinen kilpailutoiminta, 30 osp
Leipomoalan taitotyö, 30 osp
Työpaikkaohjaajana toimiminen, 30 osp
<b>Tutkinnon osa tämän tutkinnon toisesta tutkintonimikkeestä   30 osp</b>
<b>Tutkinnon osa toisesta ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta   30 osp</b>
<b>LEIPOMOTEOLLISUUDEN KISÄLLI   120 OSP</b> <i>Leipomoteollisuuden kisälli on tutkintonimike.</i>
<b>Pakollinen tutkinnon osa   30 osp</b>
Käynnissäpito leipomoteollisuudessa, 30 osp, <b>P</b>
<b>Valinnaiset tutkinnon osat 1   30 osp</b> <i>Valitaan 30 osp.</i>
Taikinan valmistus leipomoteollisuudessa, 30 osp
Massan valmistus leipomoteollisuudessa, 30 osp
<b>Valinnaiset tutkinnon osat 2   60 osp</b> <i>Valitaan yhteensä 60 osp.</i>
Muotoilu leipomoteollisuudessa, 30 osp
Nostatus ja pakastaminen leipomoteollisuudessa, 30 osp
Nostatus ja paistaminen leipomoteollisuudessa, 30 osp
Paistaminen ja viimeistely leipomoteollisuudessa, 30 osp
Pakkaamo- ja lähettämötoiminnot leipomoteollisuudessa, 30 osp
Työpaikkaohjaajana toimiminen, 30 osp
<b>Tutkinnon osa tämän tutkinnon toisesta tutkintonimikkeestä   30 osp</b>
<b>Tutkinnon osa toisesta ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta   30 osp</b>
<b>LEIPURIKISÄLLI   120 OSP</b> <i>Leipurikisälli on tutkintonimike.</i>
<b>Pakolliset tutkinnon osat   60 osp</b>

<i>Valitaan 60 osp.</i>
Ruokaleipien valmistus, 30 osp, <b>P</b>
Kahvileipien valmistus, 30 osp, <b>P</b>
<b>Valinnaiset tutkinnon osat   60 osp</b>
<i>Valitaan yhteensä 60 osp.</i>
Leipomoeinestuotteiden valmistus, 30 osp
Leipomoalan kansallinen kilpailutoiminta, 30 osp
Leipomoalan taitotyö, 30 osp
Työpaikkaohjaajana toimiminen, 30 osp
<b>Tutkinnon osa tämän tutkinnon toisesta tutkintonimikkeestä   30 osp</b>
<b>Tutkinnon osa toisesta ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta   30 osp</b>

## 2. Tutkinnon osat

### 2.1. Elintarviketurvallisuuden hallinta, 30 osp (200636)

#### Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- työskennellä elintarvikelainsäädännön sekä yrityksen ja työkohteen omavalvontasuunnitelman mukaisesti
- vastaanottaa leipomoalan tuotannossa käytettäviä raaka-aineita ja pakkausmateriaaleja sekä arvioida niiden laatua
- noudattaa hyvää työskentelyhygieniaa ja huolehtia työympäristön siisteydestä
- työskennellä yrityksen laatujärjestelmän mukaisesti ja arvioida valmiin tuotteen laatua.

#### Arviointi

**Opiskelija työskentelee elintarvikelainsäädännön sekä yrityksen ja työkohteen omavalvontasuunnitelman mukaisesti.**

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• puhdistaa tilat ja laitteet yrityksen omavalvontasuunnitelman mukaisesti</li><li>• ottaa tarvittavat puhtausnäytteet ja korjaa tarvittaessa toimintaansa tulosten perusteella</li><li>• työskentelee yhteisvastuullisesti ryhmän, tiimin tai prosessin muiden jäsenten kanssa</li><li>• ymmärtää elintarvikkeen jäljitettävyyden merkityksen, tunnistaa elintarvikkeen alkuperästä kertovat merkinnät ja informoi merkinnöistä yrityksen omavalvontasuunnitelman mukaisesti</li><li>• tunnistaa ja lajittelee jätteet mahdollisuuksien mukaan ja työskentelee ympäristöä säästäten</li><li>• käyttää pesu- ja desinfiointitoiminnassa tarvittavia kemikaaleja huomioiden niiden ominaisuudet ja käyttöturvallisuuden</li><li>• työskentelee vastuullisesti asetettujen hygieniamääräysten ja yrityksen ohjeiden mukaisesti</li><li>• ymmärtää puhtauden merkityksen omassa työssään</li><li>• huolehtii henkilökohtaisesta suojavaatetuksesta ja suojaimista sekä henkilökohtaisesta hygieniastaan tuotannon kaikissa työvaiheissa</li><li>• huomioi työskentelyssään mikrobitoiminnan ja ristikontaminaation jokaisessa työvaiheessa</li><li>• noudattaa allergeeneja sisältävien raaka-aineiden käsittelyä koskevia ohjeita tuotantoprosessissa</li><li>• noudattaa hygienia- ja allergeenialueiden välillä liikkumisesta annettuja ohjeita</li><li>• säilyttää elintarvikkeita niille soveltuvissa lämpötiloissa ja pakkauksissa.</li></ul>



**Opiskelija vastaanottaa leipomoalan tuotannossa käytettäviä raaka-aineita ja pakkausmateriaaleja sekä arvioi niiden laatua.**

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>vastaanottaa ja arvioi leipomoalan tuotannossa käytettäviä raaka-aineita ja pakkausmateriaaleja yrityksen työohjeiden mukaisesti</li><li>tekee vastaanottotarkastuksen huolehtien siitä, että raaka-aineet ja pakkausmateriaalit ovat tilauksen ja lähetyslistan mukaisia</li><li>tunnistaa hyvälaatuisten raaka-aineiden ja pakkausmateriaalien ominaisuudet</li><li>erottaa huonolaatuiset raaka-aineet vastaanottoerästä, mikäli ne eivät vastaa yrityksen laatuvaatimuksia</li><li>tarkkailee raaka-aineiden ja pakkausmateriaalien varastointiin käytettävien tuotantovälineiden kuntoa ja ilmoittaa poikkeamista yrityksen toimintatapojen mukaisesti</li><li>tekee omavalvontasuunnitelman mukaiset kirjaukset.</li></ul>

**Opiskelija noudattaa hyvää työskentelyhygieniaa ja huolehtii työympäristön siisteydestä.**

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>työskentelee vastuullisesti asetettujen hygieniamääräysten ja yrityksen ohjeiden mukaisesti</li><li>huolehtii työympäristön, tilojen ja välineiden puhtaanapidosta ohjeiden mukaisesti, ympäristönäkökohdat huomioiden</li><li>perehtyy käytettävien pesu- ja desinfiointiaineiden ominaisuuksiin ja käyttöturvallisuuteen liittyviin seikkoihin</li><li>arvioi välineiden ja tilojen puhtautta aistinvaraisesti</li><li>huolehtii jätteistä, tunnistaa ja lajittelee ne yrityksen toimintaohjeiden mukaan työskennellen ympäristöä säästän.</li></ul>

**Opiskelija työskentelee yrityksen laatujärjestelmän mukaisesti ja arvioi valmiin tuotteen laatua.**

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>työskentelee yrityksen laatujärjestelmän mukaisesti</li><li>työskentelee niin, että tuotteiden laatu vastaa laatuvaatimuksia</li><li>minimoi hävikin muodostumisen omassa työssään</li><li>toimii siten, ettei kylmäketju katkea</li><li>arvioi raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden laatua aistinvaraisesti</li><li>havaitsee mahdolliset tuotevirheet ja toimii virheen havaittuaan yrityksen ohjeiden mukaan</li><li>ottaa vastaan rakentavasti tuotteita koskevaa asiakaspalautetta ja muuttaa sen korjaaviksi toimenpiteiksi omassa työssään.</li></ul>

### **Ammattitaidon osoittamistavat**

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä leipomoalan yrityksessä vastaanottamalla leipomoalan raaka-aineita ja pakkausmateriaaleja sekä valmistamalla, pakkaamalla, varastoimalla ja lähettämällä leipomoalan tuotteita. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

## 2.2. Täytekakkujen, leivoksien ja konditoriakoristeiden valmistaminen, 30 osp (200637)

### Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- valmistaa kakku- ja leivospohjia ja taikinoita valmistusohjelman mukaisesti
- leikata, kostuttaa ja täyttää täytekakkupohjia ja leivoksia yrityksen tilausmäärien mukaisesti
- kuorruttaa, koristella ja viimeistellä täytekakkuja ja leivoksia
- työskennellä hygieenisesti, turvallisesti ja ergonomisesti sekä noudattaa yrityksen omavalvontaohjelmaa
- toimia työyhteisössä ja noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä.

### Arviointi

Opiskelija valmistaa kakku- ja leivospohjia ja taikinoita valmistusohjelman mukaisesti.

Kakku- ja leivospohjien, massojen ja taikinoiden valmistus	
Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• suunnittelee työpäivän tuotannon mukaan</li><li>• valitsee ja punnitsee ohjeiden mukaiset raaka-aineet valmistamiinsa kakku- ja leivospohjiin</li><li>• hallitsee raaka-aineiden esikäsittelyn</li><li>• tuntee raaka-aineiden ja lisäaineiden vaikutuksen lopputulokseen</li><li>• valmistaa massoja ja taikinoita eri menetelmillä, kuten vaahdottamalla, vatkaamalla, sekoittamalla ja kaulitsemalla</li><li>• valmistaa massat ja taikinat asianmukaisilla koneilla, laitteilla ja välineillä</li><li>• annostelee kakku- ja leivospohjamassat erilaisiin vuokiin paistoa varten</li><li>• tunnistaa raaka-aineissa ja tuotteissa tapahtuvia kemiallisia, fysikaalisia ja mikrobiologisia muutoksia</li><li>• käyttää tarvittaessa puolivalmisteita ohjeiden mukaisesti</li><li>• valmistaa ohjeiden mukaisia tuotteita taloudellisesti.</li></ul>

Täytteiden ja kuorrutteen valmistaminen	
Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• valmistaa täytteitä ja kuorrutteita vaahdottamalla, keittämällä ja sekoittamalla</li><li>• valmistaa täytteet ja kuorrutteet asianmukaisilla koneilla, laitteilla ja välineillä</li><li>• säilyttää valmistetut täytteet ja kuorrutteet oikein.</li></ul>

Erityisruokavaliot tuotteiden valmistus	
Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistaa erityisruokavaliot tuotteita valmistusohjelman mukaisesti huomioiden ristikontaminaation</li> <li>• valitsee sopivat raaka-aineet erityisruokavaliot tuotteisiin</li> <li>• tarkistaa raaka-aineiden tavallisimmat ravintoaineet ja analysoi erityisruokavaliot tuotteiden kriittiset ravintoaineet</li> <li>• käyttää yrityksen mukaisia erityisruokavaliot tuotteiden raaka-aineita</li> <li>• annostelee kakku- ja leivospohjamassat paistoa varten</li> <li>• valmistaa massat ja taikinat asianmukaisilla koneilla, laitteilla ja välineillä</li> <li>• toimii siten, että tuotteet ovat tasalaatuisia vaikka ympäristökijät muuttuvat</li> <li>• arvioi tuotteen ominaisuudet ja ulkonäön</li> <li>• valmistaa ohjeiden mukaisia tuotteita taloudellisesti.</li> </ul>

Paistaminen	
Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• säättää uunin lämpötilan paistettavan tuotteen mukaiseksi</li> <li>• arvioi paistoon tulevan tuotteen ominaisuudet</li> <li>• paistaa tuotteen huomioiden tuotteen vaatiman paistoajan ja lämpötilat</li> <li>• tunnistaa uunin häiriötilanteet ja toimii ohjeiden mukaisesti</li> <li>• tunnistaa kypsän tuotteen</li> <li>• varmistaa tuotteen jäähtymisen toteutumisen</li> <li>• arvioi tuotteen ulkonäön ja muut ominaisuudet ennen jäähtymiseen menoa.</li> </ul>

**Opiskelija leikkaa, kostuttaa ja täyttää täytekakkupohjia ja leivoksia yrityksen tilausmäärien mukaisesti.**

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• leikkaa, kostuttaa ja täyttää tuotteet tilausten mukaisesti</li> <li>• käyttää täytteitä ja kuorrutteita tuotteen mukaisesti</li> <li>• työskentelee tuotteen valmistuksen mukaisilla tekniikoilla ja välineillä joutuisasti</li> <li>• säilyttää tuotteet oikein.</li> </ul>

**Opiskelija kuorruttaa, koristelee ja viimeistelee täytekakkuja ja leivoksia.**

Koristeiden valmistus	
Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistaa koristeita marsipaanista, suklaasta, sokerimassasta ja sokerista</li> <li>• työskentelee hygieenisesti koristeiden valmistuksessa</li> <li>• käyttää koristeita valmistamiinsa tuotteisiin tarpeen mukaan</li> <li>• säilyttää koristeet asianmukaisesti.</li> </ul>

<b>Kuorrutus, koristelu ja viimeistely</b>	
Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kuorruttaa täytekakkuja ja leivoksia marsipaanilla, kreemillä, kermalla, kinuskilla, suklaalla tai valmiilla kuorrutemassoilla</li> <li>• koristelee tuotteita esimerkiksi hedelmillä, koristehyytelöillä tai itse tehdyillä koristeilla konditorian laatuvaatimusten mukaisesti</li> <li>• työskentelee tuotteen valmistuksen mukaisilla tekniikoilla ja välineillä joutuisasti</li> <li>• säilyttää tuotteet oikein.</li> </ul>

<b>Pakkaaminen</b>	
Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pakkaa tuotteet yrityksen pakkausohjeiden mukaisesti</li> <li>• pakkaa tuotteet konditorian pakkausohjeiden mukaisesti</li> <li>• arvioi tuotteen ulkonäön ja muut ominaisuudet ennen pakkaukseen menoa</li> <li>• tuntee käytettävät pakkausmateriaalit</li> <li>• valitsee tuotteelle oikean pakkauksen</li> <li>• käyttää pakkauslaitteita ja -koneita joutuisasti</li> <li>• varmistaa pakkausmerkintöjen oikeellisuuden</li> <li>• pakkaa tuotteet tilausten ja yrityksen tilauskäytännön mukaisesti</li> <li>• varastoi pakatut tuotteet konditorian toimintaohjeiden mukaisesti</li> <li>• laittaa tarvittaessa esille valmistamansa tuotteet.</li> </ul>

**Opiskelija työskentelee hygieenisesti, turvallisesti ja ergonomisesti sekä noudattaa yrityksen omavalvontaohjelmaa.**

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

**Opiskelija toimii työyhteisössä ja noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä.**

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

## Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä valmistamalla tilausten mukaisesti täytekakkuja, leivoksia ja konditoriakoristeita leipomossa tai konditoriassa. Näytössä opiskelija valmistaa kahta erilaista täytekakkuja, kahta erilaista leivosta (toinen glaseerattu), kaksi erilaista kaulittavaa, hiivatonta tuotetta ja konditoriakoristeita valmistamiinsa tuotteisiin. Yhden tuotteista on oltava erityisruokavaliotuote. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

## 2.3. Pikkuleipien ja kahvikakkujen valmistaminen, 30 osp (200638)

### Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- valmistaa pikkuleipien ja kahvikakkujen massoja ja taikinoita valmistusohjelman mukaisesti
- annostella, muotoilla ja paistaa tuotteet leipomoalan yrityksen laatuvaatimusten mukaisesti
- kuorruttaa, koristella, viimeistellä ja pakata tuotteet tilausmäärien mukaisesti
- työskennellä hygieenisesti, turvallisesti ja ergonomisesti sekä noudattaa yrityksen omavalvontaohjelmaa
- toimia työyhteisössä ja noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä.

### Arviointi

Opiskelija valmistaa pikkuleipien ja kahvikakkujen massoja ja taikinoita valmistusohjelman mukaisesti.

Massojen valmistus	
Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• suunnittelee työpäivän tuotannon mukaan</li><li>• valitsee ja punnitsee ohjeiden mukaiset raaka-aineet valmistamiinsa pikkuleipä- ja kahvikakkumassoihin</li><li>• hallitsee raaka-aineiden esikäsittelyn</li><li>• tuntee raaka-aineiden ja lisäaineiden vaikutuksen lopputulokseen</li><li>• valmistaa massoja ja taikinoita eri menetelmillä, kuten vaahdottamalla, vatkaamalla, sekoittamalla ja kaulimalla</li><li>• valmistaa massat ja taikinat asianmukaisilla koneilla, laitteilla ja välineillä</li><li>• tunnistaa raaka-aineissa ja tuotteissa tapahtuvia kemiallisia, fysikaalisia ja mikrobiologisia muutoksia</li><li>• valmistaa ohjeiden mukaisia tuotteita taloudellisesti.</li></ul>

### Erityisruokavaliot tuotteiden valmistus

Opiskelija

Hyväksytyt  
suorituksen kriteerit

- valmistaa erityisruokavaliot tuotteita valmistusohjelman mukaisesti huomioiden ristikontaminaation
- tunnistaa ja valitsee sopivat raaka-aineet valmistamiinsa erityisruokavaliot tuotteisiin
- tarkistaa raaka-aineiden tavallisimmat ravintoaineet ja analysoi erityisruokavaliot tuotteiden kriittiset ravintoaineet
- käyttää yrityksen tuotannon mukaisia erityisruokavaliot tuotteiden raaka-aineita
- annostelee ja muotoilee kahvikakku- ja pikkuleipämassat paistoa varten
- valmistaa massat ja taikinat asianmukaisilla koneilla, laitteilla ja välineillä
- toimii siten, että massat ja taikinat ovat tasalaatuisia vaikka ympäristökijät muuttuvat
- arvioi valmistettavan massan rakenteen ja ulkonäön
- valmistaa ohjeiden mukaisia tuotteita taloudellisesti.

**Opiskelija annostelee, muotoilee ja paistaa tuotteet leipomoalan yrityksen laatuvaatimusten mukaisesti.**

Opiskelija

Hyväksytyt  
suorituksen kriteerit

- valmistaa tilausten mukaisia tuotteita
- valmistaa massat ja taikinat asianmukaisilla koneilla, laitteilla ja välineillä
- annostelee ja muotoilee taikinoita ja massoja käsivaraisesti
- paistaa tuotteita laatuvaatimusten mukaisesti
- valitsee tuotteen paistoon soveltuvan uunin
- säätää uunin lämpötilan paistettavan tuotteen mukaiseksi
- arvioi paistoon tulevan tuotteen ominaisuudet
- paistaa tuotteet huomioiden tuotteiden vaatiman paistoajan ja lämpötilat
- tunnistaa uunin häiriötilanteet ja toimii ohjeiden mukaisesti
- arvioi tuotteen ulkonäön ja muut ominaisuudet ennen jäähdytykseen menoa
- jäähdyttää tuotteet ennen jatkokäsittelyä.

**Opiskelija kuorruttaa, koristelee, viimeistelee ja pakkaa tuotteita tilausmäärien mukaisesti.**

### Kuorrutus, koristelu ja viimeistely

Opiskelija

Hyväksytyt  
suorituksen kriteerit

- kuorruttaa, koristelee ja viimeistelee tuotteita tilausmäärien mukaisesti
- työskentelee tuotteen valmistuksen mukaisilla menetelmillä ja välineillä joutuisasti
- kuorruttaa ja koristelee pikkuleivät ja kahvikakut tuotteiden laatuvaatimusten mukaisesti.

<b>Pakkaaminen</b>	
Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• toimii leipomoalan yrityksen pakkausohjeiden mukaisesti</li> <li>• pakkaa tuotteet sovitulla tavalla</li> <li>• arvioi tuotteen ulkonäön ja muut ominaisuudet ennen pakkauksen menoa</li> <li>• tuntee käytettävät pakkausmateriaalit</li> <li>• valitsee tuotteelle oikean pakkauksen</li> <li>• käyttää pakkauslaitteita ja -koneita joutuisasti</li> <li>• varmistaa pakkausmerkintöjen oikeellisuuden</li> <li>• pakkaa tuotteet tilausten ja yrityksen tilauskäytännön mukaisesti</li> <li>• varastoi pakatut tuotteet toimintaohjeiden mukaisesti</li> <li>• laittaa tarvittaessa esille valmistamansa pikkuleivät ja kahvikakut.</li> </ul>

**Opiskelija työskentelee hygieenisesti, turvallisesti ja ergonomisesti sekä noudattaa yrityksen omavalvontaohjelmaa.**

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

**Opiskelija toimii työyhteisössä ja noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä.**

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

### **Ammattitaidon osoittamistavat**

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä valmistamalla leipomoalan yrityksen tuotannon mukaisia pikkuleipiä ja kahvikakkuja vatkatuista, vaahdotetuista, sekoitetuista, keitettävistä, kaulituista tai all-in -massoista. Opiskelija osoittaa näytössä neljän menetelmän hallinnan valmistamissaan pikkuleipiä ja kahvikakkuja. Yhden tuotteesta on oltava erityisruokavaliotuote. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

## 2.4. Jälkiruokien ja patisserie-tuotteiden valmistaminen, 30 osp (200639)

### Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- valmistaa erikoiskakkuja ja -leivoksia valmistusohjelman mukaisesti
- valmistaa jälkiruoka-annoksia, jäätelöitä, sorbetteja tai niiden yhdistelmiä
- valmistaa suklaatuotteita ja konvehteja
- työskennellä hygieenisesti, turvallisesti ja ergonomisesti sekä noudattaa yrityksen omavalvontaohjelmaa
- toimia työyhteisössä ja noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä.

### Arviointi

Opiskelija valmistaa erikoiskakkuja ja -leivoksia valmistusohjelman mukaisesti.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• suunnittelee työpäivän tilausten mukaan</li><li>• valitsee ja punnitsee ohjeiden mukaiset raaka-aineet valmistamiinsa tuotteisiin</li><li>• hallitsee raaka-aineiden esikäsittelyn</li><li>• tuntee raaka-aineiden vaikutuksen lopputulokseen</li><li>• valmistaa pohjia eri menetelmillä, kuten vaahdotus, vatkaus, sekoitus ja kaulintatekniikat (muro- ja voitaikinapohjat)</li><li>• käyttää valmistuksessa asianmukaisia koneita, laitteita ja välineitä</li><li>• annostelee kakku- ja leivospohjamassat erilaisiin vuokiin paistoa varten</li><li>• paistaa tuotteen huomioiden tuotteen vaatiman paistoajan ja lämpötilat</li><li>• jäähdyttää tuotteet ennen jatkokäsittelyä</li><li>• valmistaa täytteitä ja kuorrutteita</li><li>• säilyttää valmistetut täytteet ja kuorrutteet oikein</li><li>• leikkaa, kostuttaa ja täyttää tuotteet tilausten mukaisesti</li><li>• kuorruttaa erikoiskakkuja ja -leivoksia marsipaanilla, kreemillä, kermalla, kinuskilla, suklaalla tai valmiilla kuorrutemassoilla</li><li>• koristelee tuotteet ja annokset laadukkaasti hedelmillä, marjoilla, koristehyytelöillä tai yrityksen valmistusohjeiden mukaisesti</li><li>• valmistaa ohjeiden mukaisia tuotteita taloudellisesti.</li></ul>



### Opiskelija valmistaa jälkiruoka-annoksia, jäätelöitä, sorbetteja tai niiden yhdistelmiä.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• valmistaa jälkiruokamassoja (mm. mousse, jäätelö tai sorbetti)</li><li>• valmistaa kastikkeita ja koristeita</li><li>• hyödyntää kylmälaitteita tuotteiden valmistuksessa</li><li>• maustaa massan korostaen pääraaka-aineiden makua</li><li>• ajoittaa valmistettavan jälkiruokakokonaisuuden valmistumisen oikein</li><li>• valitsee jälkiruokatuotteille oikeat tarjoiluastiat</li><li>• annostelee jälkiruokamassan tarjoiluastioihin</li><li>• jäähdyttää jälkiruokamassan tarjoiluastiassa valmistusohjelman mukaisesti</li><li>• pakastaa jäätelö- ja sorbettimassan valmistusohjelman mukaisesti</li><li>• viimeistelee ja laittaa esille jälkiruoka-annoksia nopeasti ja laadukkaasti.</li></ul>

### Opiskelija valmistaa suklaatuotteita ja konvehteja.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• valitsee suklaatuotteisiin ja konvehteihin tarvittavat raaka-aineet oikein</li><li>• säilyttää tarvittavia raaka-aineita oikein</li><li>• tuntee suklaan ominaisuudet valmistusprosessissa</li><li>• tarkastaa käytettävien muottien kunnon ja puhtauden</li><li>• käsittelee muotteja ja muita välineitä huolellisesti ja asiaankuuluvalla tavalla</li><li>• temperoi suklaan oikeaan käyttölämpötilaan</li><li>• annostelee temperoidun massan muotteihin oikea-aikaisesti</li><li>• jäähdyttää suklaatuotteet ja konvehdit valmistusohjelman mukaisesti</li><li>• arvioi suklaatuotteiden ja konvehtien laadun aistinvaraisesti</li><li>• täyttää, koristelee ja viimeistelee tuotteet</li><li>• valitsee tuotteelle oikean pakkauksen</li><li>• varmistaa pakkausmerkintöjen oikeellisuuden</li><li>• pakkaa tarvittaessa tuotteet tilausten mukaan</li><li>• varastoi pakatut tuotteet valmistusohjeen mukaisesti</li><li>• laittaa esille suklaatuotteet ja konvehdit</li><li>• pakkaa suklaatuotteet ja konvehdit tarvittaessa myyntiä varten.</li></ul>

### Opiskelija työskentelee hygieenisesti, turvallisesti ja ergonomisesti sekä noudattaa yrityksen omavalvontaohjelmaa.

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

## Opiskelija toimii työyhteisössä ja noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• toimii itsenäisesti työtehtävässään</li><li>• pystyy työskentelemään työryhmän jäsenenä</li><li>• on tietoinen työnsä kannalta keskeisestä työläinsäädännöstä</li><li>• noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä</li><li>• on yhteistyökykyinen.</li></ul>

### Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä leipomoalan yrityksessä tai matkailu- ja ravitsemispalveluja tuottavassa yrityksessä valmistamalla erilaisia konditoriatuotteita kolmesta vaihtoehtoisesta tuoteryhmästä, jotka valitaan seuraavista 1) erikoiskakut ja -leivokset, 2) jälkiruoka-annokset, 3) jäätelöt, sorbetit tai niiden yhdistelmät ja 4) suklaatuotteet ja konvehdit. Yhden tuotteista on oltava erityisruokavaliotuote. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

## 2.5. Voileipäkakkujen ja cocktailpalojen valmistaminen, 30 osp (200640)

### Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- valmistaa voileipäkakkuja ja cocktailtuotteita valmistusohjelman mukaisesti
- valmistaa täytteitä ja kuorrutteita valmistamiinsa tuotteisiin
- täyttää, koristella, viimeistellä ja pakata tuotteet tilausmäärien mukaisesti
- työskennellä hygieenisesti, turvallisesti ja ergonomisesti sekä noudattaa yrityksen omavalvontaohjelmaa
- toimia työyhteisössä ja noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä.

### Arviointi

**Opiskelija valmistaa voileipäkakkuja ja cocktailtuotteita valmistusohjelman mukaisesti.**

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• suunnittelee työvuoron tilausmäärien mukaisesti</li><li>• valitsee ja punnitsee ohjeiden mukaiset raaka-aineet valmistamiinsa voileipäkakkuihin ja cocktailtuotteisiin</li><li>• säilyttää raaka-aineita ja puolivalmisteita oikein</li><li>• hallitsee raaka-aineiden esikäsittelyn</li><li>• valmistaa taikinoita ja massoja eri menetelmillä, kuten sekoittamalla, keittämällä ja kaulitsemalla</li><li>• tunnistaa raaka-aineissa ja tuotteissa tapahtuvia kemiallisia, fysikaalisia ja mikrobiologisia muutoksia</li><li>• arvioi paistoon tulevan tuotteen ominaisuudet</li><li>• paistaa tuotteet oikea-aikaisesti huomioiden tuotteen vaatiman paistoajan ja lämpötilan</li><li>• käyttää tarvittaessa puolivalmisteita ohjeiden mukaisesti</li><li>• valmistaa ohjeiden mukaisia tuotteita taloudellisesti</li><li>• säilyttää tuotteet oikein.</li></ul>

### Opiskelija valmistaa täytteitä ja kuorrutteita valmistettaviin tuotteisiin.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• valmistaa täytteitä ja kuorrutteita erilaisilla menetelmillä</li><li>• valmistaa täytteet ja kuorrutteet asianmukaisilla koneilla, laitteilla ja välineillä</li><li>• säilyttää valmistetut täytteet ja kuorrutteet asianmukaisesti.</li></ul>

### Opiskelija täyttää, koristelee, viimeistelee ja pakkaa tuotteet tilausmäärien mukaisesti.

Tuotteiden täyttäminen ja viimeistely	
Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• jäädyttää tuotteen sopivaksi täyttämistä ja viimeistelyä varten</li><li>• arvioi tuotteen ulkonäön ja muut ominaisuudet ennen jatkokäsittelyä</li><li>• täyttää voileipäkakuja ja cocktailtuotteita konditorian laatuvaatimusten mukaisesti</li><li>• kuorruttaa, koristelee ja viimeistelee tuotteet valmistusohjelman mukaisesti</li><li>• välivarastoi viimeistellyn tuotteen konditorian toimintatavan mukaisesti.</li></ul>

Pakkaaminen	
Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• pakkaa tuotteet yrityksen pakkausohjeiden mukaisesti</li><li>• tuntee käytettävät pakkausmateriaalit</li><li>• valitsee tuotteelle oikean pakkauksen</li><li>• varmistaa pakkausmerkintöjen oikeellisuuden</li><li>• varastoi pakatut tuotteet ohjeiden mukaisesti</li><li>• laittaa voileipäkakut ja cocktailpalat esille tarjoiluvadille tarvittaessa.</li></ul>

### Opiskelija työskentelee hygieenisesti, turvallisesti ja ergonomisesti sekä noudattaa yrityksen omavalvontaohjelmaa.

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

## Opiskelija toimii työyhteisössä ja noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä.

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

## Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä valmistamalla voileipäkakkuja ja cocktailpaloja leipomossa tai konditoriassa. Opiskelija valmistaa neljää erilaista konditoriatuotetta seuraavista tuoteryhmistä: 1) voileipäkakut, 2) tuulihatut, 3) vannikkeet (vol-au-vent), 4) minicroissantit, 5) voileipäleivokset 6) muffinit (täytteenä esimerkiksi sieni, kinkku, kala, kasvis, juusto, tofu tai niiden yhdistelmät) ja 7) cocktailpalat. Yhden tuotteesta on oltava erityisruokavaliotuote. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

## 2.6. Leipomoalan kansallinen kilpailutoiminta, 30 osp (200641)

### Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- hankkia ja soveltaa tietoa leipomoalan kansallisesta kilpailutoiminnasta
- arvioida ja verrata omaa osaamistaan kansallisten leipomoalan kilpailujen tavoitteisiin
- toimia leipomoalan kansallisissa yhteisöissä ja verkostoissa
- osallistua kansalliseen kilpailutoimintaan.

### Arviointi

Opiskelija hankkii ja soveltaa tietoa leipomoalan kansallisesta kilpailutoiminnasta.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• perehtyy leipomoalan kansalliseen kilpailutoimintaan</li><li>• arvioi omaa osaamistaan suhteessa leipomoalan kotimaiseen tasoon</li><li>• arvioi yrityksen toimintaa suhteessa leipomoalan kilpailutoimintaan</li><li>• verkostoituu oman toimintansa kannalta tärkeiden kotimaisten toimijoiden kanssa</li><li>• arvioi leipomoalan hyvien kotimaisten käytäntöjen sovellettavuutta omaan toimintaansa ja työtehtäviinsä.</li></ul>

## Opiskelija arvioi ja vertaa omaa osaamistaan kansallisten leipomoalan kilpailujen tavoitteisiin.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• käyttää erilaisia tiedonhankintamenetelmiä ja -kanavia leipomoalan kilpailujen tiedon hankinnassa</li><li>• kerää tietoa leipomoalan kilpailutoiminnan yhteisöistä ja verkostoista</li><li>• tunnistaa leipomoalan kotimaiset osaajat ja hyvät käytänteet</li><li>• hyödyntää hankitun tiedon työsuunnitelmassaan</li><li>• soveltaa leipomoalan kotimaista osaamista, tutkimusta ja tuotekehitystyötä oman osaamisensa tai yrityksen toiminnan kehittämisessä.</li></ul>

## Opiskelija toimii leipomoalan kansallisissa yhteisöissä ja verkostoissa.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• valmistautuu kilpailutoimintaan</li><li>• määrittää omat tavoitteet kilpailutoiminnalleen</li><li>• käyttää kotimaista verkostoa apuna suunnittelussa ja toteutuksessa</li><li>• toimii yhteistyökykyisesti erilaisten sidosryhmien kanssa</li><li>• tekee toteuttamiskelpoisen työsuunnitelman kilpailutyöstään</li><li>• harjoittelee suunnittelemansa työn ja muuntaa työsuunnitelmaansa tarvittaessa</li><li>• valmistaa suunnittelemansa työn työsuunnitelman mukaisesti</li><li>• suhtautuu saamaansa työyhteisön ja valmentajan palautteeseen rakentavasti</li><li>• toimii kilpailutoiminnassa asianmukaisesti työnsä edellyttämällä tavalla.</li></ul>

## Opiskelija osallistuu kansalliseen kilpailutoimintaan.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• osallistuu leipomoalan kilpailuun ja laatii osallistumisestaan raportin</li><li>• valmistaa tuotekokonaisuuden huomioiden asetetut tavoitteet</li><li>• vertaa omaa kilpailutoiminnan toteutumista annettuihin tavoitteisiin</li><li>• suhtautuu arvioijien antamaan palautteeseen rakentavasti</li><li>• hyödyntää saadun osaamisensa leipomoalan yrityksen tuotekehityksessä ja valmistuksessa</li><li>• noudattaa leipomoalan kotimaista toimintaa ohjaavia säädöksiä, sääntöjä, sopimuksia ja kilpailuohjelmia.</li></ul>

## Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä osallistumalla kansalliseen leipomoalan kilpailuun. Opiskelija hankkii tietoa kilpailuista käyttäen tiedonhankinnassa tietotekniikkaa ja alan verkostoja. Opiskelija laatii näytössä työsuunnitelman, johon sisältyy kilpailutyön valmistusohje, valokuvat tai piirroksat ja aikataulu. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

## 2.7. Leipomoalan taitotyö, 30 osp (200642)

### Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- suunnitella ja hinnoitella asiakaslähtöisen taitotyön
- valmistaa leipomoalan taitotyön syötävistä koristetaikinoista, massoista tai niiden yhdistelmistä
- käyttää ja puhdistaa koneita, laitteita ja pientyövälineitä taitotyön valmistuksessa
- työskennellä hygieenisesti, turvallisesti ja ergonomisesti sekä noudattaa yrityksen omavalvontaohjelmaa
- toimia työyhteisössä ja noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä.

### Arviointi

**Opiskelija suunnittelee ja hinnoittelee asiakaslähtöisen taitotyön.**

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• suunnittelee erilaisista syötävistä koristetaikinoista, massoista tai niiden yhdistelmistä myyntikelpoisen taitotyön, jossa ilmenee luovuutta, taiteellisuutta, tasapainoisuutta ja laatua</li><li>• laatii kirjallisen työsuunnitelman taitotyön valmistamisesta</li><li>• hinnoittelee taitotyön leipomoalan laskentaperiaatteen mukaiseksi</li><li>• toimii taloudellisesti taitotyön suunnittelussa ja valmistamisessa.</li></ul>

**Opiskelija valmistaa leipomoalan taitotyön syötävistä koristetaikinoista, massoista tai niiden yhdistelmistä.**

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• säilyttää raaka-aineet oikein ja taloudellisesti</li><li>• käyttää raaka-aineita taloudellisesti</li><li>• valmistaa erilaisia taikinoita ja massoja koristetuotteille</li><li>• tuntee taikinoiden ja massojen ominaisuudet muotoilussa ja viimeistelyssä</li><li>• muotoilee taitotyönsä työsuunnitelman mukaisesti</li><li>• tuntee käyttämiensä taikinoiden kypsymiseen ja säilyvyyteen vaikuttavat tekijät</li><li>• viimeistelee työnsä</li><li>• valmistaa taitotyön siten, että lopputulos on ammatillisesti näyttävä ja viimeistely</li><li>• laittaa esille valmistamansa taitotyön ja pakkaa tarvittaessa.</li></ul>

**Opiskelija käyttää ja puhdistaa koneita, laitteita ja pientyövälineitä taitotyön valmistuksessa.**

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• käyttää taitotyöhön soveltuvia koneita, laitteita ja pientyövälineitä</li><li>• puhdistaa ja huoltaa käyttämänsä koneet, laitteet ja pientyövälineet</li><li>• tunnistaa työturvallisuuteen vaikuttavat tekijät ja noudattaa niitä</li><li>• työskentelee työsuunnitelman mukaisella joutuisuudella.</li></ul>

**Opiskelija työskentelee hygieenisesti, turvallisesti ja ergonomisesti sekä noudattaa yrityksen omavalvontaohjelmaa.**

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

**Opiskelija toimii työyhteisössä ja noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä.**

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

### **Ammattitaidon osoittamistavat**

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä leipomoalan yrityksessä suunnittelemalla ja valmistamalla asiakaslähtöisen taitotyön syötävistä koristetaikinoista, massoista tai niiden yhdistelmistä. Opiskelija laatii näytössä työsuunnitelman, jossa esitetään taitotyön valmistusohje, aikataulu, valokuvat tai piirroksot ja kustannusarvio. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

## **2.8. Työpaikkaohjaajana toimiminen, 30 osp (200643)**

### **Ammattitaitovaatimukset**

Opiskelija osaa

- suunnitella työpaikalla järjestettävän koulutuksen ja osaamisen osoittamisen näytössä
- ohjata toista opiskelijaa ja antaa palautetta hänen kehitymisestään
- arvioida toisen opiskelijan osaamista näytössä
- toimia työyhteisön jäsenenä
- arvioida omaa toimintaansa työpaikkaohjaajana.

## Arviointi

**Opiskelija suunnittelee työpaikalla järjestettävän koulutuksen ja osaamisen osoittamisen näytössä.**

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• perehtyy ammatilliseen koulutukseen ja erilaisiin koulutuksen järjestämismuotoihin (mm. työvoimakoulutus ja oppisopimus)</li><li>• noudattaa suunnittelussa ammatillista koulutusta ja työsuojelua koskevaa lainsäädäntöä sekä viranomaisten määräyksiä ja ohjeita</li><li>• noudattaa suunnittelussa työnantajaa ja työntekijöitä koskevaa työlainsäädäntöä ja -sopimuksia</li><li>• hyödyntää oman ammattialansa tutkinnon perusteita työpaikalla järjestettävän koulutuksen ja näyttöjen järjestämisessä</li><li>• suunnittelee ja organisoii yhteistyössä koulutuksen järjestäjän edustajan kanssa työpaikalla järjestettävän koulutuksen</li><li>• osallistuu osaamisen kehittämissuunnitelman laatimiseen yhdessä koulutuksen järjestäjän edustajan ja opiskelijan kanssa</li><li>• osallistuu näyttöjen suunnitteluun yhdessä koulutuksen järjestäjän edustajan ja opiskelijan kanssa.</li></ul>

**Opiskelija ohjaa toista opiskelijaa ja antaa palautetta hänen kehittymisestään.**

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• perehdyttää opiskelijan asianmukaisesti työyhteisön tehtäviin ja käytäntöihin</li><li>• selvittää vastuullisesti muille työyhteisön jäsenille opiskelijan tavoitteet</li><li>• kytkee opiskelijan työtehtävät tutkinnon perusteiden ammattitaitovaatimuksiin</li><li>• vastaanottaa ja kerää palautetta ohjauksestaan opiskelijoilta, työyhteisöltä ja koulutuksen järjestäjän edustajilta</li><li>• luo ohjaustilanteisiin myönteisen ja kannustavan ilmapiirin</li><li>• ottaa ohjauksessa huomioon erilaiset opiskelijat, opiskelijoiden oppimisen edellytykset, terveyden ja toimintakyvyn sekä mahdollisen erityisen tuen tarpeen</li><li>• ohjaa ja kannustaa opiskelijaa osaamisen hankkimisessa</li><li>• käyttää ohjauksessa tarkoituksenmukaisia ja monipuolisia menetelmiä</li><li>• hyödyntää ohjauksessa monipuolisesti nykyaikaista tieto- ja viestintäteknologiaa ja sosiaalisen median työkaluja</li><li>• toteuttaa osaamisen kehittämissuunnitelmaa ohjeiden mukaisesti</li><li>• seuraa ja arvioi suunnitelmallisesti opiskelijan osaamisen kehittymistä</li><li>• seuraa ja arvioi vastuullisesti osaamisen kehittämissuunnitelman toteutumista ja tekee tarvittavia muutoksia suunnitelmaan yhdessä koulutuksen järjestäjän ja opiskelijan kanssa</li><li>• antaa opiskelijalle riittävästi ja oikea-aikaisesti rakentavaa ja kehittävää palautetta osaamisen hankkimisesta käyttäen kannustavia ja motivoivia menetelmiä</li><li>• ohjaa ja rohkaisee opiskelijaa itsearviointiin</li><li>• erottaa osaamisen hankkimisen osaamisen osoittamisesta näytössä.</li></ul>



## Opiskelija arvioi toisen opiskelijan osaamista näytössä.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• arvioi säännöllisesti opiskelijan osaamista tutkinnon perusteiden mukaisesti käyttäen monipuolisia arviointimenetelmiä</li><li>• ottaa arvioinnissa huomioon erityistä tukea tarvitsevat opiskelijat</li><li>• osallistuu vastuullisesti arvioinnista päättämiseen yhdessä toisen arvioijan kanssa</li><li>• antaa positiivista ja rakentavaa palautetta kaikille osapuolille</li><li>• keskittyy arvioinnissa ammatillisen osaamisen ja ammatillisen perustutkinnon yhteisten tutkinnon osien arviointiin</li><li>• kannustaa aktiivisesti opiskelijaa rakentamaan itsearviointiin</li><li>• toimittaa arviointiin liittyvät dokumentit koulutuksen järjestäjälle sovitusti yhdessä toisen arvioijan kanssa.</li></ul>

## Opiskelija toimii työyhteisön jäsenenä.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• toimii vuorovaikutustilanteissa aloitteellisesti, yhteistyökykyisesti ja ammattitaitoisesti</li><li>• toimii luontevasti eri kulttuureja ja kielitaustoja edustavien työyhteisön jäsenten kanssa</li><li>• toimii yhteistyökykyisesti moniammatillisessa työyhteisössä tai tiimin jäsenenä</li><li>• tiedottaa oikea-aikaisesti organisaatiota ja sidosryhmiä tutkinnon opiskelijaan liittyvistä järjestelyistä ja toimenpiteistä</li><li>• esittelee opiskelijan työyhteisön jäsenille ja organisaatiolle ohjeiden mukaisesti</li><li>• keskustelee opiskelijan kanssa työpaikalla järjestettävästä koulutuksesta</li><li>• ilmaisee itseään luontevasti ja selkeästi työhön liittyvissä tilanteissa</li><li>• tekee tarvittaessa selkeitä kirjallisia työohjeita ja muita materiaaleja suomen tai ruotsin kielellä</li><li>• käyttää monipuolisesti erilaisia tietolähteitä hankkiakseen ja hyödyntääkseen tietoa työpaikalla järjestettävään koulutukseen ja tutkinnon suorittamiseen liittyvistä asioista</li><li>• käyttää erilaisia viestintämenetelmiä ulkoisissa ja sisäisissä palvelutehtävissä ja -tilanteissa, tarvittaessa myös toisella kotimaisella tai vieraalla kielellä</li><li>• käyttää työssään tarvittavaa tietotekniikkaa suunnitelmallisesti</li><li>• toimii työpaikkaohjaajana vastuullisesti</li><li>• opastaa tarvittaessa myös muita työntekijöitä työpaikkaohjaajan tehtäviin</li><li>• noudattaa työyhteisön sääntöjä ja toimintatapoja.</li></ul>

## Opiskelija arvioi omaa toimintaansa työpaikkaohjaajana.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• arvioi realistisesti omia suunnittelu-, ohjaus-, arviointi- ja palautteenantotaitojaan</li><li>• ylläpitää ja kehittää omia suunnittelu-, ohjaus-, arviointi- ja palautteenantotaitojaan</li><li>• ottaa avoimesti vastaan palautetta työpaikkaohjaajana toimimisesta</li><li>• hyödyntää saamaansa palautetta työpaikkaohjaajana toimimisen kehittämiseksi.</li></ul>

### Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla työpaikalla järjestettävässä koulutuksessa työpaikkaohjaajana. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

## 2.9. Käynnissäpito leipomoteollisuudessa, 30 osp (200644)

### Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- tehdä aistinvaraista kunnonvalvontaa ja raportoida prosessihäiriöistä
- työskennellä työturvallisuusohjeiden mukaisesti
- käyttää pneumaattisia laitteita sekä tehdä sallitut asetukset ja säädöt
- tehdä oman työympäristönsä automaatiolaitteiden tarvittavat ja sallitut asennukset, säädöt, asetukset ja puhdistukset
- tehdä sovittuja ennakkohuoltotoimia ja pieniä korjauksia.

### Arviointi

Opiskelija tekee aistinvaraista kunnonvalvontaa ja raportoi prosessihäiriöistä.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• tekee jatkuvaa kunnonvalvontaa ja ymmärtää aistinvaraisen valvonnan rajoitteet</li><li>• käyttää tarpeen vaatiessa apuvälineitä</li><li>• pääättelee, onko kyseessä mekaaninen vika, sähkö- tai automaatiiovika</li><li>• rajaa vika-alueen ja siten pienentää vianetsintään käytettävää aikaa</li><li>• raportoi toistuvista vioista</li><li>• tekee vikailmoitukset tarkasti ymmärtäen raportoinnin merkityksen</li><li>• raportoi tuotantokatkosten syyt sovitusti.</li></ul>

## Opiskelija työskentelee työturvallisuusohjeiden mukaisesti.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• käyttää henkilökohtaisia suojaimia omassa työssään</li><li>• tunnistaa työympäristöön liittyvät fysikaaliset, kemialliset ja mikrobiologiset vaarat, kuten pöly, melu, lämpö, kylmyys ja koneturvallisuus</li><li>• toimii työssään sähkön, paineilman ja hydraulikan aiheuttamat vaaratekijät huomioiden</li><li>• perehtyy käytettävien kemikaalien käyttöturvallisuustiedotteisiin</li><li>• käsittelee ja käyttää kemikaaleja asianmukaisesti sekä huolehtii tyhjen kemikaalipakkausten asianmukaisesta hävittämisestä</li><li>• toimii yrityksen pelastussuunnitelman mukaisesti.</li></ul>

## Opiskelija käyttää pneumaattisia laitteita sekä tekee sallitut asetukset ja säädöt.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• tuntee pneumatiikan tärkeimmät suureet ja paineilman puhtauden merkityksen työssään</li><li>• käyttää omalla prosessialueella olevia pneumaattisia laitteita yrityksen työohjeiden mukaisesti</li><li>• tekee pneumaattisten laitteiden pieniä asetuksia ja säätöjä.</li></ul>

## Opiskelija tekee oman työympäristönsä automaatiolaitteiden tarvittavat ja sallitut asennukset, säädöt, asetukset ja puhdistukset.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• tunnistaa automaatiolaitteiden, mittausten ja toimilaitteiden tavallisimmat häiriöt ja raportoi niistä</li><li>• arvioi oman työympäristönsä automaatiojärjestelmän toimivuutta</li><li>• asentaa tarvittaessa uudelleen irronneet anturit ja asettaa niiden säädöt</li><li>• käyttää alueensa automaatiolaitteita laitevikojen etsimiseen</li><li>• puhdistaa merkintälaitteet turvallisesti ja tekee tarvittavat käyttöasetukset</li><li>• tekee tuotevaihtojen yhteydessä tarvittavat käyttöasetuksien muutokset.</li></ul>

## Opiskelija tekee sovittuja ennakkohuoltotoimia ja pieniä korjauksia.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• tunnistaa prosessilaitteet omassa työympäristössään</li><li>• hakee ja tunnistaa mekaanisten laitteiden tavallisimmat vikaantumismekanismit</li><li>• tekee pieniä vikojen korjauksia, esimerkiksi hihnojen kiristykset tai tarvittavat puhdistukset</li><li>• tekee pieniä säännöllisesti toistuvia ennakkohuoltotoimenpiteitä alueellaan.</li></ul>

## Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä huolehtimalla leipomoteollisuuden aistinvaraisesta kunnonvalvonnasta, vianhausta, ennakkohuoltotoimista, pienistä korjauksista ja raportoinnista yrityksen työohjeiden mukaisesti. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

## 2.10. Taikinan valmistus leipomoteollisuudessa, 30 osp (200645)

### Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- toimia leipomoalan yrityksen valmistusohjeiden ja -ohjelman mukaisesti
- valita valmistamiinsa tuotteisiin oikeat raaka-aineet
- aloittaa taikinan valmistuksen raskittamalla, imeltämällä, hauduttamalla ja valmistamalla esitaikinan työohjeen mukaisesti
- valmistaa leipomoteollisuuden taikinoita
- työskennellä hygieenisesti, turvallisesti ja ergonomisesti sekä noudattaa yrityksen omavalvontaohjelmaa
- toimia työyhteisössä ja noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä.

### Arviointi

Opiskelija toimii leipomoalan yrityksen valmistusohjeiden ja -ohjelman mukaisesti.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• ottaa työn edellisen vuoron taikinantekijältä</li><li>• perehtyy yrityksen valmistusohjelmaan ja toimii työssään sen mukaisesti</li><li>• toimii taloudellisuutta noudattaen</li><li>• toimii siten, että taikinat ovat tasalaatuisia</li><li>• täyttää seurantataulukot ja tuntee niiden merkityksen</li><li>• valmistautuu seuraavan taikinan valmistukseen</li><li>• tiedottaa seuraavan vaiheen työntekijää tarvittaessa</li><li>• tuntee hyvän taikinan ominaisuudet</li><li>• toimii yrityksessä käytössä olevien valmistusohjeiden mukaisesti.</li></ul>

Opiskelija valitsee valmistamiinsa tuotteisiin oikeat raaka-aineet.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• tuntee tuotteisiin käytettävät jauholaadut ja muut raaka-aineet</li><li>• valitsee oikeat raaka-aineet</li><li>• käyttää raaka-aineiden annostelulaitteita yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti</li><li>• säilyttää raaka-aineet oikein</li><li>• toimii omavalvontasuunnitelman mukaisesti siististi ja hygieenisesti.</li></ul>

**Opiskelija aloittaa taikinan valmistuksen raskittamalla, imeltämällä, hauduttamalla ja valmistamalla esitaikinan työohjeen mukaisesti.**

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> <li>tuntee hyvän raskin ominaisuudet ja valmistusvaiheet ja osaa valmistaa raskin</li> <li>mittaa nesteen lämpötilan ja raaka-aineet halutulle määrälle taikinaa</li> <li>annostelee esitaikinassa käytettävät raaka-aineet sekä tuntee niiden vaikutuksen lopputulokseen</li> <li>tuntee esitaikinan, raskin, kalteen, paisuntajuuren, imellyksen ja hauteen erot</li> <li>tunnistaa aistinvaraisesti hyvin toimivan raskin</li> <li>säätää raskin käymisajan ja käymislämpötilan</li> <li>tietää pH:n ja happoluvun merkityksen leivän valmistuksessa</li> <li>mittaa raskin pH:n ja happoluvun yrityksen käytäntöjen mukaisesti</li> <li>korjaa toimintaansa tarvittaessa</li> <li>tietää maitohappokäymisen periaatteen</li> <li>selostaa elvytyksen ja elvyttää raskin tarvittaessa</li> <li>perustelee lepoajan merkityksen.</li> </ul>

**Opiskelija valmistaa leipomoteollisuuden taikinoita.**

Taikinanteko	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> <li>annostelee tarvittavat raaka-aineet määrällisesti oikein</li> <li>valmistaa taikinan ohjeen mukaisesti ja oikeassa järjestyksessä</li> <li>tuntee valmistettavan taikinan ominaisuudet sekä käyttäytymisen ja toimii sen mukaisesti</li> <li>toimii siten, että taikinat ovat tasalaatuisia muuttuvat olosuhteet huomioiden</li> <li>säätää ja käyttää koneita oikein ja työturvallisuusohjeita noudattaen</li> <li>puhdistaa ja kokoaa puhdistuksen jälkeen koneet ja laitteet tarvittaessa.</li> </ul>

**Opiskelija työskentelee hygieenisesti, turvallisesti ja ergonomisesti sekä noudattaa yrityksen omavalvontaohjelmaa.**

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

## Opiskelija toimii työyhteisössä ja noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä.

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

### Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä valmistamalla taikinoita leipomoteollisuuden valmistusprosessissa yrityksen valmistusohjelman mukaisesti. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

## 2.11. Massan valmistus leipomoteollisuudessa, 30 osp (200646)

### Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- valita oikeat raaka-aineet valmistettaviin massoihin
- valmistaa massoja leipomoteollisuuden valmistusprosessissa
- käyttää tarvittavia koneita ja laitteita sekä puhdistaa ne
- työskennellä hygieenisesti, turvallisesti ja ergonomisesti sekä noudattaa yrityksen omavalvontaohjelmaa
- toimia työyhteisössä ja noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä.

### Arviointi

Opiskelija valitsee oikeat raaka-aineet valmistettaviin massoihin.

Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• perehtyy valmistusohjelmaan ja suunnittelee työvuoronsa kulun massojen valmistuksessa</li><li>• valitsee ohjeen mukaiset raaka-aineet</li><li>• annostelee tarvittavat raaka-aineet työohjeen mukaisesti</li><li>• säilyttää raaka-aineet omavalvontaohjelman mukaisesti</li><li>• toimii yrityksen omavalvontaohjelman mukaisesti.</li></ul>
----------------------------------	---

### Opiskelija valmistaa massoja leipomoteollisuuden valmistusprosessissa.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• ottaa vastaan työn edellisen vuoron tekijältä</li><li>• tuntee massoista valmistettavien tuotteiden valmistuksen vaiheet ja hyvän massan ominaisuudet</li><li>• toimii siten, että massat ovat tasalaatuista, vaikka ympäristötekijät muuttuvat</li><li>• ymmärtää pohjamassan ja täytemassan merkityksen tuotteen laadulle</li><li>• toimii vastuullisesti teollisen, tasalaatuisen tuotteen valmistajana</li><li>• valmistaa massoja tilausmäärien ja valmistusohjeiden mukaisesti</li><li>• toimii taloudellisuutta noudattaen</li><li>• täyttää seurantataulukkoita ja raportoi tuotannosta yrityksen ohjeiden mukaisesti.</li></ul>

### Opiskelija käyttää tarvittavia koneita ja laitteita sekä puhdistaa ne.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• tuntee valmistettavan massan ominaisuudet ja käyttäytymisen sekä toimii niiden mukaisesti</li><li>• seuraa laitteiston toimintaa ja tekee korjaavat toimenpiteet ja tarvittavat mittaukset</li><li>• säätää ja käyttää koneita työohjeiden mukaisesti ja työturvallisuutta noudattaen</li><li>• tuntee turvalaitteet ja niiden merkityksen</li><li>• puhdistaa ja kokoaa puhdistuksen jälkeen koneet ja laitteet yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti.</li></ul>

### Opiskelija työskentelee hygieenisesti, turvallisesti ja ergonomisesti sekä noudattaa yrityksen omavalvontaohjelmaa.

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

### Opiskelija toimii työyhteisössä ja noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä.

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

## Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä leipomoteollisuuden tuotantoprosessissa valmistamalla erilaisia massoja yrityksen tuotannon mukaisesti. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

## 2.12. Muotoilu leipomoteollisuudessa, 30 osp (200647)

### Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- muotoilla leipomotuotteita valmistusohjelman mukaisesti
- toteuttaa lajinvaihdon tuotannossa
- lisätä leipomotuotteisiin kuuluvat täytteet
- tehdä leipomotuotteille tarvittavan pintakäsittelyn
- työskennellä hygieenisesti, turvallisesti ja ergonomisesti sekä noudattaa yrityksen omavalvontaohjelmaa
- toimia työyhteisössä ja noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä.

### Arviointi

Opiskelija muotoilee leipomotuotteita valmistusohjelman mukaisesti.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• perehtyy valmistuslinjan eri vaiheisiin</li><li>• ottaa työn vastaan edelliseltä työntekijältä ja aloittaa valmistuksen</li><li>• tuntee valmistettavan tuotteen ominaisuudet ja käyttäytymisen linjan eri vaiheissa</li><li>• säätää koneet ja laitteet tuotteen ominaisuuksien mukaisesti</li><li>• toimii taloudellisuutta noudattaen</li><li>• tarkkailee tuotepainoja säännöllisesti</li><li>• aikatauluttaa työnsä muihin vaiheisiin sopivaksi</li><li>• valmistele edellytykset seuraavan työvaiheen suorittamiseen</li><li>• muotoilee tuotteita työohjeen mukaisesti</li><li>• huomioi tuotteen muotoilussa paiston ja viimeistelyn vaatimukset</li><li>• valitsee, käyttää ja säilyttää pintakäsittelyyn tarvittavia raaka-aineita yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti</li><li>• käyttää pintakäsittelylaitteita ja välineitä huolellisesti</li><li>• toimii siten, että pintakäsittely on tasalaatuista</li><li>• tekee laadunvarmistukseen liittyvät korjaavat toimenpiteet</li><li>• täyttää seurantataulukot ja raportoi tuotannosta yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti</li><li>• toimii siten, että valmistettavat tuotteet ovat tasalaatuista vaikka ympäristökijät muuttuvat.</li></ul>



### Opiskelija toteuttaa lajinvaihdon tuotannossa.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• työskentelee rationaalisesti ymmärtäen ajojärjestyksen merkityksen</li><li>• tekee tarpeelliset osien purkamiset ja linjan puhdistukset lajin vaihtuessa</li><li>• vaihtaa tarvittavat koneen osat</li><li>• säätää koneet ja laitteet uuden tuotteen ominaisuuksien mukaan</li><li>• valitsee seuraavan valmistettavan tuotteen ajo- ja valmistusreseptin.</li></ul>

### Opiskelija lisää leipomotuotteisiin kuuluvat täytteet.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• valitsee työohjeen mukaiset täytteet valmistettavaan tuotteeseen</li><li>• säätää laitteiston niin, että täytettä tulee työohjeen mukainen määrä tuotteen oikeaan kohtaan</li><li>• lisää täytettä manuaalisesti työohjeen mukaisen määrän tuotteen oikeaan kohtaan</li><li>• toimii taloudellisuutta noudattaen</li><li>• käsittelee ja säilyttää täytteitä omavalvontaohjelman mukaisesti.</li></ul>

### Opiskelija tekee leipomotuotteille tarvittavan pintakäsittelyn.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• valitsee valmistusprosessissa käytettävät pintakäsittelyaineet</li><li>• käyttää kullekin tuotteelle soveltuvaa pintakäsittelymenetelmää</li><li>• pintakäsittelee tuotteen yrityksen työohjeen mukaisesti</li><li>• säätää pintakäsittelylaitteiston työohjeiden mukaisesti</li><li>• säilyttää pintakäsittelyaineita oikein</li><li>• toimii taloudellisuutta noudattaen.</li></ul>

### Opiskelija työskentelee hygieenisesti, turvallisesti ja ergonomisesti sekä noudattaa yrityksen omavalvontaohjelmaa.

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

## Opiskelija toimii työyhteisössä ja noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä.

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

### Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä leipomoteollisuuden tuotantoprosessissa muotoilemalla leipomotuotteiden massoja tai taikinoita yrityksen tuotannon mukaisesti. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

## 2.13. Nostatus ja pakastaminen leipomoteollisuudessa, 30 osp (200648)

### Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- toimia leipomoteollisuuden nostatuksessa ja pakastamisessa
- huolehtia pakastettavan tuotteen nostatuksesta
- pinta- ja jälkikäsitellä pakastettavia tuotteita
- pakastaa leipomoteollisuuden kypsentämättömiä tuotteita
- toimia työyhteisössä ja noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä.

### Arviointi

Opiskelija toimii leipomoteollisuuden nostatuksessa ja pakastamisessa.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• perehtyy valmistuslinjan eri vaiheisiin sekä nostatuksen ja pakastamisen osuuteen prosessissa</li><li>• tuntee eri tuotteiden ominaisuudet ja käyttäytymisen linjan eri vaiheissa</li><li>• tietää pakastettavan tuotteen tuotekohtaiset vaatimukset</li><li>• toimii siten, että tuotteet ovat tasalaatuisia vaikka ympäristökijät muuttuvat</li><li>• tunnistaa pakastettavalta ja pakastetulta tuotteelta vaadittavan laadun</li><li>• seuraa laitteiston toimintaa ja tekee tarvittaessa korjaavat toimenpiteet.</li></ul>

### Opiskelija huolehtii pakastettavan tuotteen nostatuksesta.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• ottaa työn vastaan edellisen vaiheen tekijältä</li><li>• tutustuu valmistusohjelmaan ja hahmottaa itselleen työvuoronsa kulun</li><li>• tarkistaa nostatuskaapin säädöt ja muuttaa niitä tarvittaessa pakastettavan tuotteen vaatiessa nostatuksen</li><li>• tuntee ja varmistaa tuotteen laadun ja antaa tarvittaessa palautteen edellisen vaiheen tekijälle</li><li>• osaa täyttää seurantataulukot ja tuntee niiden merkityksen</li><li>• tiedottaa muille linjan työntekijöille aikataulun muutoksista</li><li>• varmistaa, että pakkaajat ovat tietoisia prosessin kulusta, muun muassa tuotteiden tuloajan ja mahdollisten häiriöiden osalta</li><li>• seuraa laitteiston toimintaa ja tekee tarvittaessa korjaavat toimenpiteet.</li></ul>

### Opiskelija pinta- ja jälkikäsittelee pakastettavia tuotteita.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• tunnistaa käytettävät pintakäsittelyaineet ja niiden ominaisuudet</li><li>• säilyttää pintakäsittelyaineita oikein</li><li>• käyttää kullekin tuotteelle soveltuvaa pintakäsittelymenetelmää</li><li>• säättää pintakäsittelylaitteiston yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti</li><li>• toimii taloudellisuutta noudattaen.</li></ul>

### Opiskelija pakastaa leipomoteollisuuden kypsentämättömiä tuotteita.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• tunnistaa pakastettavan tuotteen ominaisuudet</li><li>• perehtyy pakastuslaitteiden ominaisuuksiin</li><li>• tietää pakastuslämpötilat ja -ajat</li><li>• säättää pakastuslaitteita tarvittaessa</li><li>• toimii häiriötilanteissa yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti</li><li>• täyttää seurantataulukot ja raportoi yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti.</li></ul>

### Opiskelija toimii työyhteisössä ja noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä.

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

## Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä vastaamalla nostatus- ja pakastusvaiheesta leipomoteollisuuden tuotantoprosessissa yrityksen tuotannon mukaisesti. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

## 2.14. Nostatus ja paistaminen leipomoteollisuudessa, 30 osp (200649)

### Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- toimia leipomoteollisuuden valmistusprosessissa
- toimia nostatus- ja paistovaiheessa
- käyttää tarvittavia koneita ja laitteita sekä puhdistaa ne
- toimia työyhteisössä ja noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä.

### Arviointi

#### Opiskelija toimii leipomoteollisuuden valmistusprosessissa

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• perehtyy valmistuslinjan eri vaiheisiin ja paistamisen osuuteen prosessissa</li><li>• tuntee eri taikinoiden ja massojen ominaisuudet ja käyttäytymisen linjan eri vaiheissa</li><li>• toimii siten, että tuote on tasalaatuista ulkopuolisista muuttuvista ympäristön tekijöistä huolimatta.</li></ul>

#### Opiskelija toimii nostatus- ja paistovaiheessa.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• perehtyy valmistusohjelmaan ja hahmottaa itselleen työvuoronsa kulun</li><li>• ottaa työn vastaan edellisen vaiheen tekijältä</li><li>• vastaa tuotteiden nostatuksesta ja paistosta yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti</li><li>• tarkistaa, että nostatus- ja paistolinjaston säädöt ovat prosessivaiheen edellyttämällä tavalla</li><li>• raportoi nostatus- ja paistovaiheessa taikinan tai massan koostumuksesta ja käyttäytymisestä yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti</li><li>• täyttää seurantataulukot yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti ja tuntee niiden merkityksen</li><li>• tunnistaa nostatettavalta ja paistettavalta tuotteelta vaadittavan laadun</li><li>• tekee nostatus- ja paistovaiheen korjaavat toimenpiteet yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti</li><li>• tiedottaa muille linjan työntekijöille valmistettavista tuotteista ja aikataulun muutoksista</li><li>• varmistaa jäädytyksen yrityksen laatuvaatimusten mukaisesti.</li></ul>

**Opiskelija käyttää tarvittavia koneita ja laitteita sekä puhdistaa ne.**

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>tuntee valmistettavan taikinan ominaisuudet ja käyttäytymisen ja toimii niiden mukaisesti</li><li>seuraa laitteiston toimintaa ja tekee korjaavat toimenpiteet ja tarvittavat muutokset</li><li>säätää ja käyttää koneita työohjeiden mukaisesti ja työturvallisuusohjeita noudattaen</li><li>tuntee turvalaitteet ja niiden merkityksen</li><li>tekee tarvittavat nostatus- ja paistovaiheen puhdistustoimet yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti.</li></ul>

**Opiskelija toimii työyhteisössä ja noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä.**

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

### **Ammattitaidon osoittamistavat**

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä vastaamalla nostatus- ja paistovaiheesta leipomoteollisuuden tuotantoprosessissa yrityksen tuotannon mukaisesti. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

## **2.15. Paistaminen ja viimeistely leipomoteollisuudessa, 30 osp (200650)**

### **Ammattitaitovaatimukset**

Opiskelija osaa

- toimia leipomoteollisuuden valmistusprosessissa paistamalla ja viimeistelemällä tuotteita
- paistaa leipomotuotteita yrityksen valmistusohjelman mukaisesti
- viimeistellä leipomotuotteita yrityksen valmistusohjelman mukaisesti
- työskennellä hygieenisesti, turvallisesti ja ergonomisesti sekä noudattaa yrityksen omavalvontaohjelmaa
- toimia työyhteisössä ja noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä.

## Arviointi

**Opiskelija toimii leipomoteollisuuden valmistusprosessissa paistamalla ja viimeistelemällä tuotteita.**

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• perehtyy valmistuslinjan eri vaiheisiin sekä paistamisen ja viimeistelyn osuuteen prosessissa</li><li>• tuntee eri taikinoiden ja massojen ominaisuudet ja käyttäytymisen linjan eri vaiheissa</li><li>• toimii siten, että tuote on tasalaatuista ulkopuolisista muuttuvista ympäristön tekijöistä huolimatta</li><li>• noudattaa hyvää työskentelyhygieniää paisto- ja viimeistelyvaiheessa.</li></ul>

**Opiskelija paistaa leipomotuotteita yrityksen valmistusohjelman mukaisesti.**

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• perehtyy valmistusohjelmaan ja hahmottaa itselleen työvuoronsa kulun</li><li>• ottaa työn vastaan edellisen vaiheen tekijältä</li><li>• paistaa tuotteita ja tekee tarvittavat tarkistukset todetakseen, missä vaiheessa nostatus ja paisto ovat</li><li>• tarkistaa, että paistolinjaston säädöt ovat prosessivaiheen edellyttämällä tasolla</li><li>• raportoi nostatus- ja paistovaiheessa taikinan tai massan koostumuksesta ja käyttäytymisestä yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti</li><li>• täyttää seurantataulukot ja raportoi yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti</li><li>• tunnistaa paistettavalta tuotteelta vaadittavan laadun</li><li>• tekee paistovaiheen korjaavat toimenpiteet yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti</li><li>• tiedottaa muille linjan työntekijöille valmistettavista tuotteista ja aikataulun muutoksista</li><li>• varmistaa jäähdytyksen yrityksen laatuvaatimusten mukaisesti</li><li>• säättää uunin lämpötilan paistettavan tuotteen mukaiseksi</li><li>• arvioi paistoon tulevan tuotteen ominaisuudet</li><li>• paistaa tuotteen huomioiden tuotteen vaatiman paistoajan ja lämpötilat</li><li>• tunnistaa uunin häiriötilanteet ja toimii ohjeiden mukaisesti</li><li>• säättää uppoaistossa paistolaitteen rasvan lämpötilan ottaen huomioon rasvan laadun ja paistettavan tuotteen</li><li>• arvioi tuotteen ulkonäön ja muut ominaisuudet ennen jäähdytykseen menoa.</li></ul>

**Opiskelija viimeistelee leipomotuotteita yrityksen valmistusohjelman mukaisesti.**

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• jäähdyttää tuotteen sopivaksi jatkokäsittelyä varten</li><li>• viimeistelee tuotteen yrityksen toimintatavan mukaisesti</li><li>• välivarastoi viimeistellyn tuotteen yrityksen toimintatavan mukaisesti</li><li>• arvioi tuotteen ulkonäön ja muut ominaisuudet</li><li>• varmistaa tuotteen lämpötilan ennen pakkaukseen menoa.</li></ul>

**Opiskelija työskentelee hygieenisesti, turvallisesti ja ergonomisesti sekä noudattaa yrityksen omavalvontaohjelmaa.**

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

**Opiskelija toimii työyhteisössä ja noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä.**

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

### **Ammattitaidon osoittamistavat**

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä paistamalla ja viimeistelemällä tuotteita leipomoteollisuudessa yrityksen tuotannon mukaisesti. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

## **2.16. Pakkaamo- ja lähettämötoiminnot leipomoteollisuudessa, 30 osp (200651)**

### **Ammattitaitovaatimukset**

Opiskelija osaa

- toimia leipomoteollisuuden pakkaamossa
- toimia leipomoteollisuuden lähettämössä
- työskennellä hygieenisesti, turvallisesti ja ergonomisesti sekä noudattaa yrityksen omavalvontaohjelmaa
- toimia työyhteisössä ja noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä.

## Arviointi

### Opiskelija toimii leipomoteollisuuden pakkaamossa.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• perehtyy valmistusprosessin eri vaiheisiin ja pakkaamisen osuuteen tuotantoprosessissa</li><li>• säätää koneen tuotteen mukaisesti tunnistaen koneen osat</li><li>• pakkaa tuotetta oikealla nopeudella</li><li>• tuntee tuotteen ulkonäön ja ominaisuudet ja muun muassa tuotteen lämpötilavaatimusten merkityksen ennen pakkaukseen menoa</li><li>• tarkastaa tuotteen laadun ennen pakkaamista</li><li>• valitsee käytettävät pakkausmateriaalit huomioiden tuotteen vanhenemiseen liittyvän prosessin</li><li>• varmistaa, että pakkausmerkinnät ovat elintarvikelainsäädännön mukaisia.</li></ul>

### Opiskelija toimii leipomoteollisuuden lähettämössä.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• perehtyy valmistusohjelmaan ja hahmottaa itselleen työvuoronsa kulun</li><li>• vastaanottaa ja varastoi pakattuja tuotteita</li><li>• käyttää varastojärjestelmiä ja varastointipalveluja</li><li>• tietää varastologistiikan merkityksen lopputuotteen kannalta</li><li>• noudattaa yrityksen jätteiden käsittelyohjeita</li><li>• ottaa vastaan tilauksia ja lähettää tuotteet asiakkaille</li><li>• käyttää käyttöjärjestelmiä yrityskohtaisten toimintaohjeiden mukaisesti</li><li>• käyttää koneita ja laitteita turvallisesti ja vastuullisesti</li><li>• täyttää seurantataulukot ja raportoi tuotannosta yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti</li><li>• korjaa pienet viat itsenäisesti</li><li>• tuntee turvalaitteet ja niiden merkityksen</li><li>• kantaa vastuun tuotteen sekä pakkauksen laadusta</li><li>• tuntee laatikoiden jakelujärjestelmän pakkauspisteissä</li><li>• kokoaa tukkupakkauksia ja myyntierä</li><li>• varmistaa katkeamattoman kylmäketjun</li><li>• toimii karanteenissa olevien tuotteiden varastointia koskevien säännösten mukaisesti</li><li>• dokumentoi leipomoteollisuuden tuotteen niin, että sen jäljitettävyys voidaan varmistaa.</li></ul>



## Opiskelija työskentelee hygieenisesti, turvallisesti ja ergonomisesti sekä noudattaa yrityksen omavalvontaohjelmaa.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• huolehtii työympäristönsä siisteydestä ja järjestyksestä</li><li>• tietää pakkaamistilan sekä logistiikkaolosuhteiden ja hygienian vaikutuksen tuotteen säilyvyyteen</li><li>• ennaltaehkäisee työhön liittyvät itselleen ja muille samassa työpisteessä työskenteleville henkilöille vaaralliset tilanteet</li><li>• noudattaa yrityksen omavalvontaohjelmaa</li><li>• huomioi elintarviketurvallisuuden ja siihen liittyvät riskit</li><li>• käyttää koneita ja laitteita työturvallisuusvaatimukset huomioiden</li><li>• tunnistaa laitteiden toimintahäiriöt ja toimii tilanteessa yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti</li><li>• käyttää asianmukaista työvaatetusta ja henkilökohtaisia suojaimia työpisteissä</li><li>• työskentelee ergonomisesti</li><li>• puhdistaa ja desinfioi koneen osat.</li></ul>

## Opiskelija toimii työyhteisössä ja noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• toimii itsenäisesti työtehtävässään</li><li>• raportoi tarvittaessa häiriöistä yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti</li><li>• toimii joustavasti ja joutuisasti ja suunnittelee työnsä työryhmänsä kanssa</li><li>• tuntee työorganisaationsa toimintaperiaatteet ja toimii vastuullisesti niitä noudattaen</li><li>• arvioi, arvostaa ja kehittää omaa ammattitaitoaan</li><li>• pystyy työskentelemään työryhmän jäsenenä</li><li>• on tietoinen työnsä kannalta keskeisestä työlainsäädännöstä</li><li>• noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä</li><li>• on yhteistyökykyinen.</li></ul>

## Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä pakkaamalla, varastoimalla ja lähettämällä leipomoteollisuuden tuotteita sekä huolehtimalla leipomoteollisuuden pakkausmateriaalien ja raaka-aineiden varastoinnista yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

## 2.17. Ruokaleipien valmistus, 30 osp (200652)

### Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- valmistaa taikinoita ja toimia ylöslyönnissä valmistusohjelman mukaisesti
- toimia valmistusohjelman mukaisesti nostatus- ja paistovaiheessa
- jäähdyttää ja pakata tuotteet yrityskohtaisten ohjeiden mukaisesti
- työskennellä hygieenisesti, turvallisesti ja ergonomisesti sekä noudattaa yrityksen omavalvontaohjelmaa
- toimia työyhteisössä ja noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä.

## Arviointi

Opiskelija valmistaa taikinoita ja toimii ylöslyönnissä valmistusohjelman mukaisesti.

Ruokaleipätaikinan valmistus	
Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• suunnittelee työpäivän tuotannon mukaan</li><li>• valitsee ja punnitsee ohjeiden mukaiset raaka-aineet valmistamiinsa taikinoihin</li><li>• hallitsee raaka-aineiden esikäsittelyn</li><li>• tuntee raaka-aineiden ja lisäaineiden vaikutuksen lopputulokseen</li><li>• valmistaa taikinoita eri menetelmillä, kuten suoraleivonta, raskileivonta (ruis ja vehnä), imellys, esikypsennys, liotus, kylmäleivonta ja pakasteleivonta</li><li>• tunnistaa hyvän taikinan ominaisuudet</li><li>• valmistaa taikinat asianmukaisilla koneilla, laitteilla ja välineillä</li><li>• toimii siten, että taikinat ovat tasalaatuisia, vaikka ympäristökijät muuttuvat</li><li>• arvioi taikinan lämpötilan, rakenteen ja ulkonäön</li><li>• valmistaa ohjeiden mukaisia tuotteita taloudellisesti.</li></ul>

Erityisruokavaliotaikinan valmistus	
Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• valmistaa erityisruokavaliotaikinoita valmistusohjelman mukaisesti (esim. ruoka-aineallergiat, laktoosi-intoleranssi, keliakia tai diabetes)</li><li>• tunnistaa ja valitsee raaka-aineet valmistamiinsa erityisruokavaliotuotteisiin</li><li>• analysoi ruokavalioiden tavallisimmat ravintoaineet ja erityisruokavalioiden kriittiset ravintoaineet</li><li>• käyttää yrityksen tuotannon mukaisia erityisruokavaliotuotteiden raaka-aineita</li><li>• tunnistaa hyvän taikinan ominaisuudet</li><li>• valmistaa taikinat asianmukaisilla koneilla, laitteilla ja välineillä</li><li>• toimii siten, että taikinat ovat tasalaatuisia vaikka ympäristökijät muuttuvat</li><li>• arvioi taikinan lämpötilan, rakenteen ja ulkonäön</li><li>• valmistaa ohjeiden mukaisia tuotteita taloudellisesti.</li></ul>

Ylöslyönti	
Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• valitsee lopputuotteille sopivan ylöslyöntimenetelmän</li><li>• paloittelee ja muotoilee taikinan sen ominaisuuksien mukaan</li><li>• tarkkailee tuotepainoja</li><li>• säätää käyttämänsä ylöslyöntikoneen tuotteen mukaisesti</li><li>• muotoilee taikinaa käsin</li><li>• tekee tarvittaessa tuotantoprosessin mukaisen pintakäsittelyn ennen paistoa</li><li>• toimii tarvittaessa valmistusohjelman mukaisesti suoraleivonnassa, kylmäleivonnassa tai pakasteleivonnassa</li><li>• arvioi tuotteen lämpötilan, rakenteen ja ulkonäön</li><li>• valmistaa ohjeiden mukaisia tuotteita taloudellisesti.</li></ul>

## Opiskelija toimii valmistusohjelman mukaisesti nostatus- ja paistovaiheessa.

Nostatus	
Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• perehtyy valmistusohjelmaan</li><li>• tarkistaa ja säätää nostatuskaapin lämpötilan ja kosteuden nostatettavalle tuotteelle sopivaksi</li><li>• hallitsee valmistusprosessin varmistaen tuotteiden nostatusvaiheen sovituksen toteutumisen</li><li>• tekee muut tarvittavat tuotekohtaiset toimenpiteet ennen paistoa</li><li>• tuntee suora-, kylmä- ja pakasteleivonnin vaatimukset nostatuksessa</li><li>• arvioi tuotteen ulkonäön ja muut ominaisuudet.</li></ul>

Paistaminen	
Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• säätää uunin lämpötilan paistettavan tuotteen mukaiseksi</li><li>• arvioi paistoon tulevan tuotteen ominaisuudet</li><li>• paistaa tuotteen huomioiden tuotteen vaatiman paistoajan ja lämpötilat</li><li>• hallitsee höyrytyksen ja höyrypeltien käytön</li><li>• tunnistaa uunin häiriötilanteet ja toimii ohjeiden mukaisesti</li><li>• varmistaa tuotteen jäähtymisen toteutumisen</li><li>• arvioi tuotteen ulkonäön ja muut ominaisuudet ennen jäähtymiseen menoa.</li></ul>

## Opiskelija jäähdyttää ja pakkaa tuotteet yrityskohtaisten ohjeiden mukaisesti.

Jäähdyttäminen	
Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• jäähdyttää tuotteen sopivaksi jatkokäsittelyä varten</li><li>• välivarastoi tuotteen yrityksen toimintatavan mukaisesti</li><li>• arvioi tuotteen ulkonäön ja muut ominaisuudet</li><li>• varmistaa tuotteen lämpötilan ennen pakkaukseen menoa.</li></ul>

Pakkaaminen	
Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• pakkaa tuotteet yrityksen pakkausohjeiden mukaisesti</li><li>• arvioi tuotteen ulkonäön ja muut ominaisuudet ennen pakkaukseen menoa</li><li>• tuntee käytettävät pakkausmateriaalit</li><li>• valitsee tuotteelle oikean pakkauksen</li><li>• käyttää pakkauslaitteita ja -koneita joutuisasti</li><li>• varmistaa pakkausmerkintöjen oikeellisuuden</li><li>• pakkaa tuotteet tilausten ja yrityksen tilauskäytännön mukaisesti</li><li>• varastoi pakatut tuotteet yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti</li><li>• laittaa tarvittaessa esille valmistamansa tuotteet.</li></ul>

**Opiskelija työskentelee hygieenisesti, turvallisesti ja ergonomisesti sekä noudattaa yrityksen omavalvontaohjelmaa.**

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

**Opiskelija toimii työyhteisössä sekä noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä.**

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

### **Ammattitaidon osoittamistavat**

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä leipomoalan yrityksessä valmistamalla tuotannon mukaisesti ruokaleipiä. Näytössä tutkinnon suorittaja valmistaa raskitettua ruisleipää, raskitettua vehnäleipää, vaaleaa sekaleipää ja sämpylöitä. Yhden tuotteista on oltava erityisruokavaliotuote. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

## **2.18. Kahvileipien valmistus, 30 osp (200653)**

### **Ammattitaitovaatimukset**

Opiskelija osaa

- valmistaa taikinoita ja toimia ylöslyönnissä valmistusohjelman mukaisesti
- toimia valmistusohjelman mukaisesti nostatus- ja paistovaiheessa
- jäähdyttää, viimeistellä ja pakata tuotteet yrityskohtaisten ohjeiden mukaisesti
- työskennellä hygieenisesti, turvallisesti ja ergonomisesti sekä noudattaa yrityksen omavalvontaohjelmaa
- toimia työyhteisössä ja noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä.

## Arviointi

Opiskelija valmistaa taikinoita ja toimii ylöslyönnissä valmistusohjelman mukaisesti.

Taikinan valmistus	
Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• suunnittelee työpäivän tuotannon mukaan</li><li>• valitsee ja punnitsee ohjeiden mukaiset raaka-aineet valmistamiinsa taikinoihin</li><li>• hallitsee raaka-aineiden esikäsittelyn</li><li>• tuntee raaka-aineiden ja lisäaineiden vaikutuksen lopputulokseen</li><li>• valmistaa taikinoita eri menetelmillä, kuten suoraleivonta, kylmäleivonta ja pakasteleivonta</li><li>• tunnistaa hyvän taikinan ominaisuudet</li><li>• valmistaa taikinat asianmukaisilla koneilla, laitteilla ja välineillä</li><li>• toimii siten, että taikinat ovat tasalaatuisia, vaikka ympäristökijät muuttuvat</li><li>• arvioi taikinan lämpötilan, rakenteen ja ulkonäön</li><li>• valmistaa ohjeiden mukaisia tuotteita taloudellisesti.</li></ul>

Erityisruokavaliotaikinoiden valmistus	
Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• valmistaa erityisruokavaliotaikinoita valmistusohjelman mukaisesti</li><li>• tunnistaa ja valitsee raaka-aineet valmistamiinsa erityisruokavaliotuotteisiin</li><li>• tarkistaa ruokavalioiden tavallisimmat ravintoaineet ja analysoi erityisruokavalioiden kriittiset ravintoaineet</li><li>• käyttää yrityksen tuotannon mukaisia erityisruokavaliotuotteiden raaka-aineita</li><li>• tunnistaa hyvän taikinan ominaisuudet</li><li>• valmistaa taikinat asianmukaisilla koneilla, laitteilla ja välineillä</li><li>• toimii siten, että taikinat ovat tasalaatuisia, vaikka ympäristökijät muuttuvat</li><li>• arvioi taikinan lämpötilan, rakenteen ja ulkonäön</li><li>• valmistaa ohjeiden mukaisia tuotteita taloudellisesti.</li></ul>

Ylöslyönti	
Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• valitsee lopputuotteille sopivan ylöslyöntimenetelmän</li><li>• paloittelee ja muotoilee taikinan sen ominaisuuksien mukaan</li><li>• tarkkailee tuotepainoja</li><li>• säättää käyttämänsä ylöslyöntikoneen tuotteen mukaisesti</li><li>• muotoilee taikinaa käsin</li><li>• tekee tarvittaessa tuotantoprosessin mukaisen täyteen lisäämisen ja pintakäsittelyn ennen nostatusta</li><li>• toimii tarvittaessa valmistusohjelman mukaisesti suoraleivonnassa, kylmäleivonnassa tai pakasteleivonnassa</li><li>• arvioi taikinan lämpötilan, rakenteen ja ulkonäön</li><li>• valmistaa ohjeiden mukaisia tuotteita taloudellisesti.</li></ul>

## Opiskelija toimii valmistusohjelman mukaisesti nostatus- ja paistovaiheessa.

Nostatus	
Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>tarkistaa ja säätää nostatuskaapin lämpötilan ja kosteuden nostatettavalle tuotteelle sopivaksi</li><li>tulkitsee valmistusohjelmaa oikein</li><li>hallitsee valmistusprosessin varmistaen tuotteiden nostatusvaiheen sovituksen toteutumisen</li><li>tekee muut tarvittavat tuotekohtaiset toimenpiteet ennen paistoa</li><li>tuntee suora-, kylmä- ja pakasteleivonnan vaatimukset nostatuksessa.</li></ul>

Paistaminen	
Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>säätää uunin lämpötilan paistettavan tuotteen mukaiseksi</li><li>arvioi paistoon tulevan tuotteen ominaisuudet</li><li>paistaa tuotteen huomioiden tuotteen vaatiman paistoajan ja lämpötilat</li><li>tunnistaa uunin häiriötilanteet ja toimii ohjeiden mukaisesti</li><li>säätää uppopaistossa paistolaitteen rasvan lämpötilan ottaen huomioon rasvan laadun ja paistettavan tuotteen</li><li>arvioi tuotteen ulkonäön ja muut ominaisuudet ennen jäähdytykseen menoa.</li></ul>

## Opiskelija jäähdyttää, viimeistelee ja pakkaa tuotteet yrityskohtaisten ohjeiden mukaisesti.

Jäähdyttäminen	
Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>jäähdyttää tuotteen sopivaksi jatkokäsittelyä varten</li><li>viimeistelee tuotteen yrityksen toimintatavan mukaisesti</li><li>välivarastoi viimeistellyn tuotteen yrityksen toimintatavan mukaisesti</li><li>arvioi tuotteen ulkonäön ja muut ominaisuudet</li><li>varmistaa tuotteen lämpötilan ennen pakkaukseen menoa.</li></ul>

Pakkaaminen	
Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>pakkaa tuotteet yrityksen pakkausohjeiden mukaisesti</li><li>arvioi tuotteen ulkonäön ja muut ominaisuudet ennen pakkaukseen menoa</li><li>tuntee käytettävät pakkausmateriaalit</li><li>valitsee tuotteelle oikean pakkauksen</li><li>käyttää pakkauslaitteita ja -koneita yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti</li><li>varmistaa pakkausmerkintöjen oikeellisuuden</li><li>pakkaa tuotteet tilausten ja yrityksen tilauskäytännön mukaisesti</li><li>varastoi pakatut tuotteet yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti</li><li>laittaa tarvittaessa esille valmistamansa tuotteet.</li></ul>

**Opiskelija työskentelee hygieenisesti, turvallisesti ja ergonomisesti sekä noudattaa yrityksen omavalvontaohjelmaa.**

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

**Opiskelija toimii työyhteisössä ja noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä.**

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

### **Ammattitaidon osoittamistavat**

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä leipomoalan yrityksessä valmistamalla pitkoja, pikkupullia, täytettyjä munkkeja ja yhden kaulittavan tuotteen yrityksen tuotannon mukaisesti. Yhden tuotteista on oltava erityisruokavaliotuote. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

## **2.19. Leipomoeinestuotteiden valmistus, 30 osp (200654)**

### **Ammattitaitovaatimukset**

Opiskelija osaa

- valmistaa taikinoita ja toimia ylöslyönnissä valmistusohjelman mukaisesti
- toimia valmistusohjelman mukaisesti nostatus- ja paistovaiheessa
- jäähdyttää, viimeistellä ja pakata tuotteet yrityskohtaisten ohjeiden mukaisesti
- työskennellä hygieenisesti, turvallisesti ja ergonomisesti sekä noudattaa yrityksen omavalvontaohjelmaa
- toimia työyhteisössä ja noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä.

## Arviointi

Opiskelija valmistaa taikinoita ja toimii ylöslyönnissä valmistusohjelman mukaisesti.

Einestuetetaikinan valmistus	
Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• suunnittelee työpäivän tuotannon mukaan</li><li>• punnitsee ja valitsee ohjeiden mukaiset raaka-aineet valmistamiinsa einestaikinoihin</li><li>• hallitsee raaka-aineiden esikäsittelyn</li><li>• tuntee raaka-aineiden ja lisäaineiden vaikutuksen lopputulokseen</li><li>• valmistaa taikinoita eri menetelmillä yrityksen valmistusohjeiden mukaisesti</li><li>• tunnistaa hyvän taikinan ominaisuudet</li><li>• valmistaa taikinat asianmukaisilla koneilla, laitteilla ja välineillä</li><li>• toimii siten, että taikinat ovat tasalaatuisia, vaikka ympäristökijät muuttuvat</li><li>• arvioi taikinan lämpötilan, rakenteen ja ulkonäön</li><li>• valmistaa ohjeiden mukaisia tuotteita taloudellisesti.</li></ul>

Ylöslyönti	
Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• valitsee lopputuotteille sopivan ylöslyöntimenetelmän</li><li>• paloittelee ja muotoilee taikinan sen ominaisuuksien mukaan</li><li>• tarkkailee tuotepainoja</li><li>• säätää käyttämänsä koneen tuotteen mukaisesti</li><li>• muotoilee taikinaa käsin</li><li>• valmistaa tarvittaessa tuotteen mukaisen täyteen</li><li>• lisää täyteen tuotteen vaatimalla tavalla</li><li>• pintakäsittelee tuotteen ennen paistoa</li><li>• toimii tuotteen mukaisesti suoraleivonnassa, kylmäleivonnassa tai pakasteleivonnassa</li><li>• arvioi tuotteen lämpötilan, rakenteen ja ulkonäön</li><li>• valmistaa ohjeiden mukaisia tuotteita taloudellisesti.</li></ul>

Opiskelija toimii valmistusohjelman mukaisesti nostatus- ja paistovaiheessa.

Nostatus	
Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• tarkistaa ja säätää nostatuskaapin lämpötilan ja kosteuden nostatettavalle tuotteelle sopivaksi</li><li>• perehtyy valmistusohjelmaan</li><li>• hallitsee valmistusprosessin varmistaen tuotteiden nostatusvaiheen sovitunlaisen toteutumisen</li><li>• tekee muut tarvittavat tuotekohtaiset toimenpiteet ennen paistoa</li><li>• tietää suora-, kylmä- ja pakasteleivonnin vaatimukset nostatuksessa</li><li>• arvioi tuotteen ulkonäön ja muut ominaisuudet.</li></ul>



Paistaminen	
Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• säätää uunin tai uppopaiston lämpötilan paistettavan tuotteen mukaiseksi</li> <li>• arvioi paistoon tulevan tuotteen ominaisuudet</li> <li>• paistaa tuotteen huomioiden tuotteen vaatiman paistoajan ja lämpötilat</li> <li>• tunnistaa paistolaitteiden häiriötilanteet ja toimii ohjeiden mukaisesti</li> <li>• arvioi tuotteen ulkonäön ja muut ominaisuudet ennen jäähdytykseen menoa.</li> </ul>

**Opiskelija jäähdyttää, viimeistelee ja pakkaa tuotteet yrityskohtaisten ohjeiden mukaisesti.**

Jäähdyttäminen	
Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• jäähdyttää tuotteen sopivaksi jatkokäsittelyä varten</li> <li>• välivarastoi tuotteen yrityksen toimintatavan mukaisesti</li> <li>• arvioi tuotteen ulkonäön ja muut ominaisuudet</li> <li>• varmistaa tuotteen lämpötilan ennen pakkaukseen menoa.</li> </ul>

Pakkaaminen	
Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pakkaa tuotteet yrityksen pakkausohjeiden mukaisesti</li> <li>• arvioi tuotteen ulkonäön ja muut ominaisuudet ennen pakkaukseen menoa</li> <li>• tuntee käytettävät pakkausmateriaalit</li> <li>• valitsee tuotteelle oikean pakkauksen</li> <li>• käyttää pakkauslaitteita ja -koneita joutuisasti</li> <li>• varmistaa pakkausmerkintöjen oikeellisuuden</li> <li>• pakkaa tuotteet tilausten ja yrityksen tilauskäytännön mukaisesti</li> <li>• varastoi pakatut tuotteet yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti</li> <li>• laittaa esille valmistamansa tuotteet.</li> </ul>

**Opiskelija työskentelee hygieenisesti, turvallisesti ja ergonomisesti sekä noudattaa yrityksen omavalvontaohjelmaa.**

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• huolehtii työympäristönsä siisteydestä ja järjestyksestä</li> <li>• ennaltaehkäisee työhön liittyvät itselleen ja samassa työpisteessä työskenteleville henkilöille vaaralliset tilanteet</li> <li>• huomioi elintarviketurvallisuuden ja siihen liittyvät riskit</li> <li>• käyttää koneita ja laitteita työturvallisuusvaatimukset huomioiden</li> <li>• tunnistaa laitteiden toimintahäiriöt ja toimii tilanteessa yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti</li> <li>• käyttää asianmukaista työvaatetusta ja henkilökohtaisia suojaamia työpisteissä</li> <li>• työskentelee ergonomisesti.</li> </ul>

## Opiskelija toimii työyhteisössä ja noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä.

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

### Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä leipomoalan yrityksessä valmistamalla kolmea erilaista einestuotetta, kuten riisipiirakoita, lihapiirakoita, pasteijoita, pitsoja, voileipäkakkuja ja piiraita hyödyntäen suoraleivontaa, kaulintaa, kylmäleivontaa ja pakasteleivontaa. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

### 3. 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.