

Leipomoalan erikoisammattitutkinto



OPETUSHALLITUS
UTBILDNINGSTYRELSEN

Leipomoalan erikoisammattitutkinto

Leipomoalan erikoisammattitutkintoon sisältyy kolme tutkintonimikettä, joita ovat kondiittorimestari, leipomoteollisuuden mestari ja leipurimestari. Leipomoalan erikoisammattitutkinnon suorittanut henkilö toimii erikokoisissa leipomoissa valmistaen leipomotuotteita, konditoriatuotteita tai leipomoteollisuuden tuotteita. Hän voi työskennellä tuotannon suunnittelu- ja ohjaustehtävissä, esimiestehtävissä ja tuotekehitystehtävissä.

Tutkinnon suorittanut hallitsee leipomotuotteiden, konditoriatuotteiden tai leipomoteollisuuden tuotteiden valmistusprosessit, asiakaslähtöisen tuotesuunnittelun ja tuotekehityksen. Tutkinnon suorittanut hallitsee raaka-aineiden käytön ja niiden ominaisuudet. Hän hallitsee keskeiset valmistustekniikat. Leipurimestari ja kondiittorimestari hallitsevat myös taitotyön valmistuksen sekä valmistavat perinteisiä ja kansainvälisiä erikoistuotteita.

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

Perusteen nimi	Leipomoalan erikoisammattitutkinto
Määräyksen diaarinumero	OPH-843-2018
Koulutuskoodit	Leipomoalan erikoisammattitutkinto (458141)
Tutkintonimikkeet	Kondiittorimestari (30026)
	Kondiittorimestari (30026)
	Leipomoteollisuuden mestari (30025)
	Leipurimestari (30024)
	Leipurimestari (30024)
Voimaantulo	01.08.2018

SISÄLTÖ

1. Tutkinnon muodostuminen.	1
2. Tutkinnon osat.	4
2.1. Konditoriatuotekokonaisuuden suunnittelu ja valmistus, 60 osp (300262).	4
2.2. Konditorian erikoistuotteiden suunnittelu ja valmistus, 60 osp (300263).	7
2.3. Leipomoalan esimiestyö, 60 osp (300264).	10
2.4. Leipomoalan tuotannon kehittäminen, 60 osp (300265).	13
2.5. Tuotekehitys leipomoalalla, 60 osp (300266).	14
2.6. Jälkiruokakokonaisuuden suunnittelu ja toteutus, 60 osp (300267). . .	16
2.7. Leipomoalan kansainvälinen kilpailutoiminta, 60 osp (300268).	18
2.8. Leipomoteollisuuden tuotekokonaisuuden suunnittelu ja valmistus, 60 osp (300269).	19
2.9. Leipomotuotekokonaisuuden suunnittelu ja valmistus, 60 osp (300270).	23
2.10. Leipomon erikoistuotteiden suunnittelu ja valmistus, 60 osp (300271).	25
3. Tutkintoa koskevat muut määräykset.	29

1. Tutkinnon muodostuminen

Leipomoalan erikoisammattitutkinnon laajuus on 180 osaamispistettä. Tutkintoon sisältyy kolme tutkintonimikettä, joita ovat kondiittorimestari, leipomoteollisuuden mestari ja leipurimestari. Tutkinto muodostuu pakollisista tutkinnon osista (60 osp tai 120 osp) ja valinnaisista tutkinnon osista (60 osp tai 120 osp). Pakolliset ja valinnaiset tutkinnon osat ovat tutkintonimikekohtaisia.

KONDIITTORIMESTARI 180 OSP	
Pakolliset tutkinnon osat 120 osp	
Konditoriatuotekokonaisuuden suunnittelu ja valmistus, 60 osp, P	
Konditorian erikoistuotteiden suunnittelu ja valmistus, 60 osp, P	
Valinnaiset tutkinnon osat 60 osp	
<i>Valitaan 60 osp.</i>	
Leipomoalan esimiestyö, 60 osp	
Leipomoalan tuotannon kehittäminen, 60 osp	
Tuotekehitys leipomoalalla, 60 osp	
Jälkiruokakokonaisuuden suunnittelu ja toteutus, 60 osp	
Leipomoalan kansainvälinen kilpailutoiminta, 60 osp	
Tutkinnon osa tämän tutkinnon toisesta tutkintonimikkeestä 60 osp	
Tutkinnon osa yrittäjän ammattitutkinnosta 60 osp	
Tutkinnon osa toisesta erikoisammattitutkinnosta 60 osp	
LEIPOMOTEOLLISUUDEN MESTARI 180 OSP	
Pakollinen tutkinnon osa 60 osp	
Leipomoteollisuuden tuotekokonaisuuden suunnittelu ja valmistus, 60 osp, P	
Valinnaiset tutkinnon osat 1 60 osp	
<i>Valitaan 60 osp.</i>	
Leipomoalan esimiestyö, 60 osp	
Leipomoalan tuotannon kehittäminen, 60 osp	
Valinnaiset tutkinnon osat 2 60 osp	
<i>Valitaan 60 osp.</i>	
Tuotekehitys leipomoalalla, 60 osp	
Leipomoalan kansainvälinen kilpailutoiminta, 60 osp	
Tutkinnon osa tämän tutkinnon toisesta tutkintonimikkeestä 60 osp	
Tutkinnon osa yrittäjän ammattitutkinnosta 60 osp	
Tutkinnon osa toisesta erikoisammattitutkinnosta 60 osp	
LEIPURIMESTARI 180 OSP	
Pakolliset tutkinnon osat 120 osp	
Leipomotuotekokonaisuuden suunnittelu ja valmistus, 60 osp, P	
Leipomon erikoistuotteiden suunnittelu ja valmistus, 60 osp, P	
Valinnaiset tutkinnon osat 60 osp	
<i>Valitaan 60 osp.</i>	
Leipomoalan esimiestyö, 60 osp	
Leipomoalan tuotannon kehittäminen, 60 osp	
Tuotekehitys leipomoalalla, 60 osp	
Jälkiruokakokonaisuuden suunnittelu ja toteutus, 60 osp	

Leipomoalan kansainvälinen kilpailutoiminta, 60 osp
Tutkinnon osa tämän tutkinnon toisesta tutkintonimikkeestä 60 osp
Tutkinnon osa yrittäjän ammattitutkinnosta 60 osp
Tutkinnon osa toisesta erikoisammattitutkinnosta 60 osp

2. Tutkinnon osat

2.1. Konditoriatuotekokonaisuuden suunnittelu ja valmistus, 60 osp (300262)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

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

Arviointi

Opiskelija suunnittelee tuotekokonaisuuden konditoriatuotteista.

Tuoteryhmän ideointi	
Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• suunnittelee konditoriatuotekokonaisuuden • vaalii suunnitelmassa konditoria-alan perinteitä ja historiaa • hallitsee alan tuotteiden hinnanmuodostuksen • hinnoittelee tuotekokonaisuuden konditoriayritykselle kannattavaksi • kehittää tuotteita asiakkaan toivomusten mukaisesti • kehittää korvaavat tuotteet erityisruokavalioihin • huomioi suunnitelmassaan taloudellisuuden.

Opiskelija valmistaa konditoriatuotteista näyttävän tuotekokonaisuuden.

Konditoriatuotteiden valmistaminen	
Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• hallitsee vaativien konditoriatuotteiden valmistamisen • käyttää kotimaisia ja ulkomaisia raaka-aineita laajasti ja monipuolisesti tuotteita valmistaessaan • hallitsee konditoriatuotteiden valmistusprosessin niin, että syntyy ulkonäöltään ja maultaan laadukkaita, näyttäviä sekä myyntikelpoisia tuotteita • valmistaa massoja ja taikinoita eri menetelmillä, kuten vaahdottamalla, vatkaamalla, sekoittamalla ja kaulitsemalla • annostelee ja muotoilee kakku- ja leivospohjamassat paistoa varten • valmistaa täytteitä ja kuorrutteita vaahdottamalla, keittämällä ja sekoittamalla • tunnistaa ja osaa ohjata raaka-aineissa ja tuotteissa tapahtuvia kemiallisia, fysikaalisia ja mikrobiologisia muutoksia • työskentelee normaalijoutuisuudella • minimoi hävikin työskentelyssään • valmistaa täytteet ja kuorrutteet asianmukaisilla koneilla, laitteilla ja välineillä • säilyttää valmistetut täytteet ja kuorrutteet oikein • valmistaa konditoriatuotteita taloudellisesti.

Erityisruokavaliotuotteiden valmistaminen	
Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• valitsee erityisruokavalioihin sopivat raaka-aineet • hallitsee konditoriatuotteiden muuntamisen erityisruokavaliotuotteiksi • valmistaa erityisruokavaliotuotteita asiakaslähtöisesti.

Paistaminen	
Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• säätää uunin lämpötilan paistettavan tuotteen mukaiseksi • arvioi paistoon tulevan tuotteen ominaisuudet • paistaa tuotteen huomioiden tuotteen vaatiman paistoajan ja lämpötilat • jäähdyttää tuotteet ennen jatkokäsittelyä • tunnistaa uunin häiriötilanteet ja toimii ohjeiden mukaisesti • tunnistaa kypsän tuotteen • varmistaa tuotteen jäähdytyksen toteutumisen • arvioi tuotteen ulkonäön ja muut ominaisuudet ennen jäähdytykseen menoa.

Opiskelija leikkaa, kuorruttaa, valmistaa koristeita ja koristelee vaativia konditoria-alan tuotteita.

Tuotteiden valmistaminen	
Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	- leikkaa, kostuttaa ja täyttää konditoriatuotteet valmistustavan mukaisesti - kuorruttaa, koristelee ja viimeistelee konditoriatuotteet - työskentelee tuotteen valmistuksen mukaisilla tekniikoilla ja välineillä joutuisasti - säilyttää tuotteet oikein.

Koristeiden valmistaminen	
Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	- valmistaa koristeita esimerkiksi marsipaanista, sokerimassasta, suklaasta, sokerista tai isomaltoosista - yhdistelee konditoriakoristeita kauniisti täytekakkujen ja leivoksien koristelussa - työskentelee hygieenisesti valmistaessaan koristeita - käyttää koristeita valmistamiinsa tuotteisiin tarpeen mukaan - säilyttää koristeet asianmukaisesti

Pakkaaminen	
Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	- pakkaa valmistuvat tuotteet asiakkaan toivomusten mukaisesti - kokoaa ja laittaa esille tarvittaessa valmistamansa tuotekokonaisuuden - laatii pakkausmerkinnät yrityksen käytäntöjen mukaisesti - ajoiittaa työtehtävät niin, että tuotteet valmistuvat oikea-aikaisesti.

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

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	- huolehtii työympäristönsä siisteydestä ja järjestyksestä - ennaltaehkäisee työhön liittyvät itselleen ja muille samassa työpisteessä työskenteleville henkilöille vaaralliset tilanteet - noudattaa yrityksen omavalvontaohjelmaa - huomioi elintarviketurvallisuuden ja siihen liittyvät riskit - käyttää koneita ja laitteita työturvallisuusvaatimukset huomioiden - tunnistaa laitteiden toimintahäiriöt ja toimii tilanteessa yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti - käyttää asianmukaista työvaatetusta ja henkilökohtaisia suojaimia työpisteissä - työskentelee ergonomisesti - lajittelee syntyvät jätteet oikein.

Opiskelija toimii työyhteisössä ja noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• toimii itsenäisesti työtehtävässään • pystyy työskentelemään työryhmän jäsenenä • on tietoinen työnsä kannalta keskeisestä työlainsäädännöstä • noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä • on yhteistyökykyinen.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä suunnittelemalla ja valmistamalla näyttävän konditoriakokonaisuuden leipomoalan yrityksessä. Näytössä opiskelija valmistaa täytekekkuja, leivoksia, kahvikakkuja ja pikkuleipiä erilaisista massoista. Opiskelija valmistaa 1) kaksi samanlaista, kokonaan glaseerattua ja koristeltua täytekekkuja, 2) kaksi samanlaista koristeltua hyydykekekkuja, 3) kaksi erilaista hyydykeleivosta, 4) kaksi erilaista muropohjaista leivosta, 5) kaksi erilaista kuorrutettua kahvikakkuja ja 6) kahdenlaisia täytettyjä ja koristeltuja pikkuleipiä. Yhteen edellä mainituista tuoteryhmistä sisältyy yksi erityisruokavaliotuote. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.2. Konditorian erikoistuotteiden suunnittelu ja valmistus, 60 osp (300263)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- suunnitella tuotekokonaisuuden, joka koostuu konditorian erikoistuotteista ja taitotyöstä
- valmistaa konditorian erikoistuotteista näyttävän tuotekokonaisuuden ja taitotyön
- työskennellä hygieenisesti, turvallisesti ja ergonomisesti sekä noudattaa yrityksen omavalvontaohjelmaa
- toimia työyhteisössä ja noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä.

Arviointi

Opiskelija suunnittelee tuotekokonaisuuden, joka koostuu konditorian erikoistuotteista ja taitotyöstä.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• hyödyntää konditoria-alan historiaa ja kansainvälistä reseptiikkaa kokonaisuuden suunnittelussa • hallitsee tuotekokonaisuuteen kuuluvien erikoistuotteiden hinnanmuodostuksen • hinnoittelee tuotekokonaisuuden yritykselle kannattavaksi • kehittää erikoistuotteita asiakkaan toivomusten mukaisesti • kehittää vieraasta kulttuurista lähtöisin olevia tuotteita tuotekokonaisuuteen • suunnittelee näyttävän ja kookkaan taitotyön, joka on valmistettu sokerista, isomaltoosista, suklaasta, mantelimassasta tai edellisten yhdistelmistä • laatii toteuttamiskelpoisen työsuunnitelman taitotyön valmistamisesta.

Opiskelija valmistaa konditorian erikoistuotteista koostuvan, näyttävän tuotekokonaisuuden.

Konditorian erikoistuotteiden valmistaminen	
Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• hallitsee kädentaitoa vaativien konditoriatuotteiden valmistamisen • hallitsee vaativien konditoriatuotteiden valmistusprosessin niin, että syntyy ulkonäöltään ja maultaan laadukkaita, näyttäviä ja myyntikelpoisia tuotteita • valmistaa näyttävän ja kookkaan taitotyön, jonka korkeus on vähintään 50 cm • käyttää raaka-aineita laajasti ja monipuolisesti tuotteita valmistaessaan • valitsee tarkoituksenmukaiset valmistusmenetelmät, laitteet ja välineet • ajoittaa työtehtävät asiantuntevasti niin, että tuotteet valmistuvat oikea-aikaisesti • tunnistaa ja osaa ohjata raaka-aineissa ja tuotteissa tapahtuvia kemiallisia, fysikaalisia ja mikrobiologisia muutoksia • noudattaa työsuunnitelman mukaista aikataulua valmistuksessa • minimoi hävikin työskentelyssään.

Täytteiden, massojen ja kuorrutteen valmistaminen	
Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• valmistaa massoja ja taikinoita eri menetelmillä, kuten vaahdottamalla, vatkaamalla ja sekoittamalla • valmistaa massat ja taikinat asianmukaisilla koneilla, laitteilla ja välineillä • valmistaa täytteitä ja kuorrutteen vaahdottamalla, keittämällä ja sekoittamalla • valmistaa täytteet ja kuorrutteen asianmukaisilla koneilla, laitteilla ja välineillä • säilyttää valmistetut täytteet ja kuorrutteen oikein.

Kansainvälisten tuotteiden valmistaminen	
Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• valmistaa vieraasta kulttuurista lähtöisin olevia konditoriatuotteita asiakaslähtöisesti • hallitsee kansainvälisten konditoriatuotteiden valmistustekniikat.

Paistaminen	
Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• säätää uunin lämpötilan paistettavan tuotteen mukaiseksi • arvioi paistoon tulevan tuotteen ominaisuudet • paistaa tuotteen huomioiden tuotteen vaatiman paistoajan ja lämpötilat • jäähdyttää tuotteet ennen jatkokäsittelyä • tunnistaa uunin häiriötilanteet ja toimii ohjeiden mukaisesti • tunnistaa kypsän tuotteen • arvioi tuotteen ulkonäön ja muut ominaisuudet ennen jäähdytykseen menoa • varmistaa tuotteen jäähdytyksen toteutumisen.

Kuorrutus, koristelu, viimeistely ja esillelaitto	
Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	- leikkaa, täyttää, kuorruttaa, koristelee ja viimeistelee konditoriatuotteet - kokoaa ja koristelee taitotyön työsuunnitelman mukaisesti - työskentelee tuotteen valmistuksen mukaisilla tekniikoilla ja välineillä joutuisasti - laittaa esille valmistamansa taitotyön ja tuotekokonaisuuden - pakkaa tarvittaessa tuotteet asiakkaan toivomusten mukaan ja laatii pakkausmerkinnät yrityksen käytäntöjen mukaisesti.

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

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	- huolehtii työympäristönsä siisteydestä ja järjestyksestä - ennaltaehkäisee työhön liittyvät itselleen ja muille samassa työpisteessä työskenteleville henkilöille vaaralliset tilanteet - noudattaa yrityksen omavalvontaohjelmaa - huomioi elintarviketurvallisuuden ja siihen liittyvät riskit - käyttää ja puhdistaa koneita ja laitteita - työturvallisuusvaatimukset huomioiden - tunnistaa laitteiden toimintahäiriöt ja toimii tilanteessa yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti - käyttää työpisteissä asianmukaista työvaatetusta ja henkilökohtaisia suojaamia - työskentelee ergonomisesti - ottaa huomioon hävikin työskentelyssään - lajittelee syntyvät jätteet oikein.

Opiskelija toimii työyhteisössä ja noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä.

Hyväksytyn suorituksen kriteerit	- toimii itsenäisesti työtehtävässään - pystyy työskentelemään työryhmän jäsenenä - on tietoinen työnsä kannalta keskeisestä työlainsäädännöstä - noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä - on yhteistyökykyinen.
----------------------------------	--

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä suunnittelemalla ja valmistamalla näyttävän konditoriakokonaisuuden leipomoalan yrityksessä. Kokonaisuus koostuu näyttävistä ja juhlatilaisuuksiin soveltuvista konditoriatuotteista. Näytössä opiskelija valmistaa 1) kolme erilaista erikoistäytekakkuja (esimerkiksi Schwarzwaldin kakku, Sacherkakku, tuhatlehtikakku ja useamman massan yhdistelmäkakku) ja 2) kolme erilaista erikoisleivosta (esimerkiksi petit fours -leivos, bouché-leivos, macaronit ja éclair-leivos). Tuotekokonaisuuteen sisältyy perinteisiä ja kansainvälisiä konditoriatuotteita.

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

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.3. Leipomoalan esimiestyö, 60 osp (300264)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- hallita leipomoalan suoritustason työtehtävät
- johtaa leipomoalan yrityksen liiketoimintaa ja päivittäistä tuotantoa
- vastata henkilöstöstä ja työsuhdeasioista omalla vastuualueellaan
- vastata henkilöstön perehdyttämisestä ja ohjaamisesta omalla vastuualueellaan
- hallita leipomoalan yrityksen hankintaprosessin
- hyödyntää yrityksen talouslaskentaa toiminnan ohjauksessa.

Arviointi

Opiskelija hallitsee leipomoalan suoritustason työtehtävät.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• selviytyy alansa suoritustason tehtävistä ammattimaisesti • käyttää leipomoalan yrityksen raaka-aineita monipuolisesti tuotteita valmistaessaan • käyttää erilaisia koneita, välineitä ja laitteita ammattimaisesti • hallitsee leipomoalan yrityksen keskeiset valmistusmenetelmät.

Opiskelija johtaa leipomon liiketoimintaa ja päivittäistä tuotantoa.

Päivittäisjohtaminen	
Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• ottaa vastuun hänelle annetuista työtehtävistä • jakaa vastuuta työntekijöille yrityksen antamien ohjeiden mukaisesti • toimii leipomoalan yrityksen liikeidean, toimintaympäristön ja prosessien mukaisesti • tuntee yksikkönsä tehtävän yrityksen liiketoimintaprosessien osana • tuntee vastuualueensa toiminnan ja sen asiakkaiden odotukset • toimii annettujen tuotantotavoitteiden, resurssien ja kannattavuustavoitteiden mukaisesti • osallistuu oman vastuualueensa toimintasuunnitelman laadintaan ja seurantaan • ohjaa ja neuvoo henkilöstöä työprosessien eri vaiheissa päivittäisessä työskentelyssä • mitoittaa henkilöstömäärän tuotantotavoitteiden mukaisesti omalla vastuualueellaan • vastaa henkilöstönsä työajan seurannasta • hallitsee oman vastuualueensa keskeiset työmenetelmät, koneet ja laitteet sekä ergonomian ja työturvallisuuden periaatteet • ohjaa toimintaa tuotannon ja laadun häiriötilanteissa omalla vastuualueellaan • tukee aktiivisesti henkilöstöä sitoutumaan omaan työhönsä • huolehtii henkilöstönsä työhyvinvoinnista, työturvallisuudesta ja ergonomiasta yrityksen toimintatapojen mukaisesti • vastaa työtehtävissään tarvittavan elintarvike- ja työsuojelulainsäädännön noudattamisesta.

Vuorovaikutustilanteiden hoitaminen	
Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	- johtaa henkilöstöpalavereita ja kokouksia - kykenee neuvottelemaan erilaisia ratkaisuja henkilöstön, asiakkaiden ja muiden sidosryhmien edustajien kanssa - informoi henkilöstöä työyhteisöä ja yritystä koskevista asioista - pystyy vuorovaikutteiseen ryhmänsä johtamiseen - käyttää omaan alaansa liittyvissä vuorovaikutus- ja esiintymistilanteissa sujuvaa suomen tai ruotsin kieltä - tuottaa tarvittaessa leipomoalan yrityksen myyntiin, pakkauksiin tai toimintoihin liittyviä dokumentteja yrityksen kannalta tärkeällä vieraalla kielellä.

Opiskelija vastaa henkilöstöstä ja työsuhteasioista omalla vastuualueellaan.

Henkilöstöjohtaminen	
Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	- suunnittelee henkilöstön määrän ja sopivuuden vastaamaan asetettuja tavoitteita ja toimintoja - tarkistaa, että henkilöstön koulutus ja osaaminen vastaa asetettuja tavoitteita - muuttaa tarvittaessa suunnitelmia toimintaa koskevissa toimenpiteissä - suunnittelee ja mitoittaa henkilöstön muuttuvien tarpeiden pohjalta - suunnittelee sijais- ja varajärjestelmät henkilöstön käytössä - ottaa omakohtaisesti vastuun töiden ja asioiden hoitamisesta antamalla vastuuta myös henkilöstölle - ohjaa henkilöstöään yksilöllisesti - toimii ohjaustilanteissa ja palavereissa suunnitelmallisesti ottamalla huomioon henkilöstön erilaisuuden ja ammattitaidon.

Työsuhteasioiden hoitaminen	
Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	- hallitsee henkilöstön työhönottoprosessin - osallistuu henkilöstön palkkaamiseen työn vaatimusten mukaisesti - kykenee määrittelemään työhön vaadittavat henkilöstön ammattitaitovaatimukset - huolettii vastuualueensa palkkahallintoon liittyvistä asioista.

Henkilöstön kehittäminen	
Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	- kannustaa henkilöstöään antamalla sekä vastaanottamalla palautetta - arvioi henkilöstön ammattitaitoa ja auttaa henkilöstöään kehittymään ammatissaan - valvoo laadun toteuttamista asetettujen tavoitteiden mukaisesti - vaatii henkilöstöltään laatutavoitteiden toteutumista - arvioi ja kehittää omia johtamistapojaan henkilöstöltä saadun palautteen perusteella - lisää palautteiden avulla henkilöstön työmotivaatiota.

Osaamisen kehittäminen	
Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• arvioi työtään yrityksen ja asiakkaiden näkökulmasta • hyödyntää henkilöstöltään saamaansa esimiespalautetta työnsä kehittämisessä • muuttaa tarvittaessa toimintojaan niin, että henkilöstö- ja asiakastytytyväisyys toteutuvat.

Opiskelija vastaa henkilöstön perehdyttämisestä ja ohjaamisesta omalla vastuualueellaan.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• perehdyttää henkilöstön yrityksen liikeideaan sekä työtehtäviin lainsäädännön, työehtosopimusten ja yrityksessä sovittujen toimintatapojen tai liikeidean mukaisesti • opastaa omalla vastuualueellaan työntekijöitä turvallisiin työtapoihin lainsäädännön mukaisesti huomioiden työnantajan ja työntekijän vastuut ja valtuudet • auttaa uuden työntekijän sopeutumista työyhteisöön • ohjaa ja opastaa henkilöstöä muuttuvissa tilanteissa • kehittää työpistekohtaista perehdyttämisohjeistoa ja valvoo sen toimivuutta • toimii perehdyttämis- ja ohjaustilanteissa suunnitelmallisesti ottamalla huomioon henkilöstön erilaisuuden ja ammattitaidon.

Opiskelija hallitsee leipomon hankintaprosessin.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• tekee raaka-aineiden ja pakkausmateriaalien hankintasuunnitelmat • tekee työpaikan käytännön mukaan esitykset hankinnoista • hankkii raaka-aineita, tarvikkeita ja pakkausmateriaaleja yrityksen käytäntöjen mukaisesti • tuntee koneiden ja laitteiden hankintaperiaatteet.

Opiskelija hyödyntää yrityksen talouslaskentaa toiminnan ohjauksessa.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• toimii asetettujen tulostavoitteiden mukaisesti • tulkitsee seurantaraportteja yrityksen ohjeiden mukaisesti • muuttaa tarvittaessa leipomoalan yrityksen toimintaa seurantaraporttien pohjalta • hinnoittelee tuotteet ja huomioi kannattavuuden toiminnoissaan • laskee kannattavuus- ja vaihtoehtolaskelmia katelaskennan tai muiden ohjeiden mukaisesti.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla leipomoalan yrityksessä esimiestehtävissä. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.4. Leipomoalan tuotannon kehittäminen, 60 osp (300265)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

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

Arviointi

Opiskelija asettaa strategiset tavoitteet oman vastuualueensa tuotantoprosessin kehittämiseksi nykytilan arvion perusteella.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• johtaa leipomoalan yrityksen tuotantoprosessia omalla vastuualueellaan • arvioi tuotantoprosessin tehokkuutta omalla vastuualueellaan • arvioi valmistettujen tuotteiden laatua omalla vastuualueellaan • tulkitsee erilaisia raportteja ja tunnuslukuja tuotantoprosessin arvioinnissa • arvioi tuotantoprosessin kriittiset vaiheet vastuualueensa toiminnan kannalta • asettaa yhdessä henkilöstönsä kanssa strategian mukaiset tavoitteet tuotantoprosessin kehittämiseksi • johtaa leipomon tuotantoprosessien toteuttamista ja kehittämistä asetettuihin tavoitteisiin pääsemiseksi • laatii tehtyjen arviointien pohjalta suunnitelman tuotantoprosessin kehittämiseksi.

Opiskelija suunnittelee ja johtaa tuotannon kehittämisprojektin.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• rajaa valitusta kehittämisalueesta kehittämisprojektiksi sopivan osan • asettaa kehittämisprojektille tavoitteet • hankkii tarkentavia lisätietoja projektisuunnitelmaan • valitsee projektin kannalta keskeiset yhteistyökumppanit • laatii toteuttamiskelpoisen projektisuunnitelman aikatauluineen, tavoitteineen, resursseineen ja kustannusarvioineen • keskustelee henkilöstön kanssa projektin toteuttamisesta ja sen tuottamista hyödyistä • organisoii ja käynnistää kehittämisprojektin oman henkilöstön ja muiden voimavarojen avulla • johtaa projektin toteutusta ja tekee tarvittaessa korjaavat toimenpiteet • viestii omassa organisaatiossa projektista, sen etenemisestä ja vaikutuksista • arvioi kriittisesti kehittämisprojektin toteutumista ja tulosten hyödyntämismahdollisuuksia sekä määrittelee jatkokehittämisen tarpeita • määrittelee mahdolliset jatkokehittämisen tarpeet • varmistaa uusien toimintatapojen siirtymisen käytäntöön.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä suunnittelemalla ja johtamalla leipomoalan tuotannon kehittämisprojektin. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.5. Tuotekehitys leipomoalalla, 60 osp (300266)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- selvittää asiakaslähtöisen tuotekehityksen lähtökohdat
- suunnitella tuotekehityskokonaisuuden
- toteuttaa kehitetyn tuotteen tai tuoteparannuksen testaamisen käytännössä
- hyödyntää aistinvaraista arviointia tuotekehityksessä
- tehdä tuotekehityskokonaisuuden päättämiseen liittyvät toimenpiteet.

Arviointi

Opiskelija selvittää asiakaslähtöisen tuotekehityksen lähtökohdat.

Raaka-aine-, prosessi- ja tuotetuntemus	
Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• arvioi tuotekehityksen lähtötilanteen • määrittelee tuotekehityksen tavoitteet asiakaslähtöisesti • soveltaa valmistustekniikoita ja laitteiden toimintaperiaatteita tuotekehityksessä • tuntee tuotantosuuntansa mukaisten tuotteiden ja raaka-aineiden ravitsemuksellisen merkityksen • tunnistaa alansa elintarvikkeissa tapahtuvia kemiallisia, fysikaalisia ja mikrobiologisia muutoksia sekä hallitsee keinoja, joilla näitä muutoksia voidaan ohjata.

Lainsäädännön ja aineettomien oikeuksien tuntemus	
Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• soveltaa tuotekehitykseen liittyvän alan lainsäädäntöä • tuntee aineettomat oikeudet ja salassapitosäännökset • selvittää tuotesuojan hakemisen periaatteet • selvittää mahdollisen aineettomien oikeuksien suojaamisen tarpeellisuuden.

Opiskelija suunnittelee tuotekehityskokonaisuuden.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• ideoi asiakaslähtöisesti • arvioi ideoiden toteuttamiskelpoisuutta • osallistuu tarvittavien ratkaisujen tekemiseen • osallistuu tuotekehityssuunnitelman laadintaan • selvittää raaka-ainevaihtoehtoja ja tuotevaihtoehtoja • tekee kannattavuuslaskelman tuotteen valmistuskustannuksista • selvittää tuotantomahdollisuuksia yhdessä tuotannon kanssa • osallistuu uuden tuotteen, tuoteparannuksen tai reseptimuunnoksen suunnitteluun yrityksen tuotantoedellytykset huomioiden • osallistuu tarvittaessa tuotantosuunnitelman laatimiseen • osallistuu tuotteen pakkauksen suunnitteluun • osallistuu riskitekijöiden kartoitukseen • rationalisoi raaka-aineiden kokonaiskäytön • laatii reseptejä tai hyödyntää olemassa olevia reseptejä • laatii tarvittaessa ohjeita koeajoja varten • selvittää tuotteesta syntyvän hävikin sekä mahdolliset sivutuotteet ja niiden käytön • soveltaa omavalvonnan periaatteita tuotekehitykseen.

Opiskelija toteuttaa kehitetyn tuotteen tai tuoteparannuksen testaamisen käytännössä.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• tarkistaa tuotteen tuotantokelpoisuuden ja työvaiheistuksen • testaa reseptin käyttökelpoisuuden koeleivonnalla • viimeistelee tuotteen tarvittaessa koeajoja varten • suunnittelee ja toteuttaa koeajoja yhdessä tuotannon kanssa • osallistuu tuotetestiin • tekee tuoteparannuksia tai muutoksia koeajojen pohjalta • testaa tuotteen pakkauksen yhdessä tuotannon kanssa • arvioi tuotteen säilyvyyttä • toimii tuotekehityksessä yrityksen laadunhallintajärjestelmän mukaisesti.

Opiskelija hyödyntää aistinvaraista arviointia tuotekehityksessä.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• hallitsee keskeiset aistinvaraisen arvioinnin menetelmät • arvioi kehitettävän tuotteen ulkonäköä, rakennetta, hajua ja makua • osallistuu aistinvaraisiin arviointikokeisiin • käsittelee ja arvioi aistinvaraisten kokeiden tuloksia • tulkitsee tarvittaessa laboratorioanalyysien tuloksia.

Opiskelija tekee tuotekehityskokonaisuuden päättämiseen liittyvät toimenpiteet.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• dokumentoi tuotekehityksen vaiheet • laatii tarvittavat dokumentit kehitetystä tuotteesta • osallistuu kehitetyn tuotteen tuotannon viimeistelyyn • raportoi tuotekehityksestä kannattavuuslaskelmineen tarvittaville tahoille.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä suunnittelemalla ja toteuttamalla leipomoalan yrityksessä asiakaslähtöisen tuotekehityskokonaisuuden. Opiskelija osoittaa osaamisensa joko uuden tuotteen kehittämisellä tai tuoteparannuksella. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.6. Jälkiruokakokonaisuuden suunnittelu ja toteutus, 60 osp (300267)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- suunnitella asiakkaalle näyttävän jälkiruokakokonaisuuden
- valmistaa erilaisista raaka-aineista koostuvia jälkiruoka-annoksia
- työskennellä hygieenisesti, turvallisesti ja ergonomisesti sekä noudattaa yrityksen omavalvontasuunnitelmaa
- toimia työyhteisössä ja noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä.

Arviointi

Opiskelija suunnittelee asiakkaalle näyttävän jälkiruokakokonaisuuden.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• ideoi jälkiruokia asiakkaan toiveiden tai teeman mukaisesti • suunnittelee jälkiruokakokonaisuuden • laatii jälkiruoka-annosten reseptit • kehittää tarvittaessa korvaavat tuotteet erityisruokavalioihin • kehittää vieraasta kulttuurista lähtöisin olevia jälkiruokakokonaisuuksia • käyttää laadukkaita raaka-aineita monipuolisesti • hinnoittelee valmistettavat tuotteet yrityksen laskentaperiaatteiden mukaisesti.

Opiskelija valmistaa erilaisista raaka-aineista koostuvia jälkiruoka-annoksia.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• hallitsee valmistusprosessin niin, että syntyy ulkonäöltään ja maultaan laadukkaita, asiakaslähtöisiä jälkiruoka-annoksia • valitsee tarkoituksenmukaiset koneet, laitteet ja välineet • hallitsee kädentaitoa vaativien töiden tekemisen • valmistaa jälkiruoka-annoksia valmistusohjeen mukaisesti • annostelee jälkiruoat tarjoiluastioihin • koristelee jälkiruoka-annokset valmistusohjeen mukaisesti • pakkaa pakastettavat tuotteet valmistusohjeen mukaisesti • annostelee suklaatuotteet ja konvehdit muotteihin valmistusohjeen mukaisesti • ottaa huomioon lämpötilojen vaikutukset valmistuksen aikana • tunnistaa ja osaa ohjata raaka-aineissa ja tuotteissa tapahtuvia kemiallisia, fysikaalisia ja mikrobiologisia muutoksia • ajoittaa työtehtävät niin, että tuotteet valmistuvat oikea-aikaisesti • työskentelee normaalijoutuisuudella ja taloudellisesti • kokoaa valmistamistaan jälkiruoka-annoksista näyttävän ja asiakaslähtöisen jälkiruokakokonaisuuden • pakkaa jälkiruoka-annokset tarvittaessa kuljetusta varten.

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

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• huolehtii työympäristönsä siisteydestä ja järjestyksestä • ennaltaehkäisee työhön liittyvät itselleen ja muille samassa työpisteessä työskenteleville henkilöille vaaralliset tilanteet • noudattaa yrityksen omavalvontaohjelmaa • huomioi elintarviketurvallisuuden ja siihen liittyvät riskit • käyttää koneita ja laitteita työturvallisuusvaatimukset huomioiden • tunnistaa laitteiden toimintahäiriöt ja toimii tilanteessa yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti • käyttää työpisteissä asianmukaista työvaatetusta ja henkilökohtaisia suojaamia • työskentelee ergonomisesti.

Opiskelija toimii työyhteisössä ja noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• toimii itsenäisesti työtehtävässään • pystyy työskentelemään työyhteisön jäsenenä • on tietoinen työnsä kannalta keskeisestä työlainsäädännöstä • noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä • on yhteistyökykyinen.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä suunnittelemalla ja valmistamalla laadukkaita jälkiruoka-annoksia leipomoalan yrityksessä tai matkailu- ja ravitsemisalan yrityksessä. Opiskelija valmistaa 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. Valmistettavista tuotteista muodostuu näyttävä

kokonaisuus. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.7. Leipomoalan kansainvälinen kilpailutoiminta, 60 osp (300268)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- hankkia ja soveltaa tietoa kansainvälisestä kilpailutoiminnasta
- arvioida leipomoalan kansainvälistä kilpailutoimintaa
- toimia leipomoalan kansainvälisissä yhteisöissä ja verkostoissa
- arvioida toimimista leipomoalan kansainvälisessä kilpailutoimintaympäristössä.

Arviointi

Opiskelija hankkii ja soveltaa tietoa kansainvälisestä kilpailutoiminnasta.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• käyttää erilaisia tiedonhankintamenetelmiä ja -kanavia toimialansa kansainvälisen tiedon hankinnassa • kerää tietoa kansainvälisestä kilpailutoiminnan yhteisöstä ja verkostosta • tunnistaa leipomoalan kansainväliset osaajat ja hyvät käytänteet • varmistaa hankitun tiedon luotettavuuden • hankkii tietoa eri maiden kilpailutoiminnasta • soveltaa leipomoalan kansainvälistä osaamista, tutkimusta ja tuotekehitystyötä omassa kilpailutyössään • soveltaa leipomoalan kansainvälistä osaamista, tutkimusta ja tuotekehitystyötä leipomon toiminnan kehittämisessä.

Opiskelija arvioi leipomoalan kansainvälistä kilpailutoimintaa.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• arvioi leipomoalan kansainvälistä kilpailutoimintaa • arvioi omaa osaamistaan suhteessa leipomoalan kansainväliseen tasoon • arvioi organisaation toimintaa suhteessa leipomoalan kansainväliseen toimintaan • arvioi leipomoalan hyvien kansainvälisten käytäntöjen sovellettavuutta omaan toimintaansa ja työtehtäviinsä • arvioi leipomoalan hyvien kansainvälisten käytäntöjen sovellettavuutta organisaation toimintaan.

Opiskelija toimii leipomoalan kansainvälisissä yhteisöissä ja verkostoissa.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• määrittää tavoitteet kilpailutoiminnalle • suunnittelee tuotekokonaisuuden huomioiden asetetut tavoitteet • verkostoituu oman toimintansa kannalta tärkeiden kansainvälisten toimijoiden kanssa • käyttää kansainvälistä verkostoa apuna suunnittelussa ja toteutuksessa • noudattaa leipomoalan kansainvälistä toimintaa ohjaavia säädöksiä, sääntöjä, sopimuksia ja kilpailuohjelmia • toimii kilpailutoiminnassa asianmukaisesti työnsä edellyttämällä kielitaidolla • toimii yhteistyökykyisesti erilaisten sidosryhmien kanssa • dokumentoi ja raportoi kansainvälisen kilpailutoiminnan käytäntöjen mukaisesti.

Opiskelija arvioi toimimista leipomoalan kansainvälisessä kilpailutoimintaympäristössä.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• kerää tietoa kansainvälisen kilpailutoiminnan toteutumisesta • vertaa kansainvälisen kilpailutoiminnan toteutumista annettuihin tavoitteisiin • arvioi kriittisesti omaa osaamistaan kansainvälisessä kilpailutoimintaympäristössä • käyttää eri tahoilta saamaansa palautetta kansainvälisen osaamisensa kehittämisessä • suhtautuu saamaansa palautteeseen rakentavasti • määrittää kansainvälisen kilpailutoiminnan kehittymistarpeensa havaintojen pohjalta • osallistuu leipomoalan kansainväliseen kilpailuun ja laatii osallistumisestaan raportin.

Ammattitaidon osoittamistavat

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

2.8. Leipomoteollisuuden tuotekokonaisuuden suunnittelu ja valmistus, 60 osp (300269)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- suunnitella leipomoteollisuuden tuotekokonaisuuden
- valmistaa leipomoteollisuuden tuotekokonaisuuden
- pakata leipomoteollisuuden tuotteita
- hinnoitella leipomoteollisuuden tuotekokonaisuuden kannattavaksi
- työskennellä hygieenisesti, turvallisesti ja ergonomisesti sekä noudattaa yrityksen omavalvontaohjelmaa
- toimia työyhteisössä ja noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä.

Arviointi

Opiskelija suunnittelee leipomoteollisuuden tuotekokonaisuuden.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• suunnittelee sesongin tai kampanjan yhteyteen tuotantoon sopivan tuotekokonaisuuden, joka sisältää kahvileipiä tai ruokaleipiä sekä sesonkituotteen • toimii annettujen tuotantotavoitteiden, resurssien ja kannattavuustavoitteiden mukaisesti • tuntee raaka-aineiden ominaisuudet ja niiden merkityksen teollisessa leivonnassa • käyttää kotimaisia ja ulkomaisia raaka-aineita monipuolisesti tuotekokonaisuutta suunnitellessaan • tunnistaa raaka-aineissa ja tuotteissa tapahtuvia kemiallisia, fysikaalisia ja mikrobiologisia muutoksia • järjestää koeajon tarvittaessa • ajoittaa prosessin niin, että tuotteet valmistuvat pakkaamoon oikea-aikaisesti • laatii valmistusohjelman suunnittelemaalleen tuotekokonaisuudelle • määrittelee valmistettavien tuotteiden myyntiajat.

Opiskelija valmistaa leipomoteollisuuden tuotekokonaisuuden.

Ruokaleipien valmistaminen	
Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• hallitsee leipomoteollisuuden tuotteiden valmistamisen • valitsee tarkoituksenmukaiset valmistusmenetelmät, koneet, laitteet ja välineet • hallitsee leipomoteollisuuden tuotteiden valmistusprosessin niin, että syntyy ulkonäöltään, maultaan ja rakenteeltaan laadukkaita, näyttäviä ja myyntikelpoisia tuotteita, vaikka tuotanto-olosuhteet muuttuvat • hallitsee ruokaleipien valmistusprosessissa raskituksen, imellytyksen, liotusmenetelmän ja esitaikinoiden valmistuksen • minimoi hävikin työskentelyssään • valmistaa leipomoteollisuuden tuotteita taloudellisesti • muotoilee, kohottaa, paistaa ja jäähdyttää tuotteet laatimansa valmistusohjelman mukaisesti • viimeistelee tuotteet tarvittaessa laatimansa valmistusohjelman mukaisesti • huomioi elintarviketurvallisuuden ja siihen liittyvät riskit tuotannossa • järjestää aistinvaraisen arviointitilaisuuden yrityksen työntekijöille • kirjaa aistinvaraisen arvioinnin tulokset ja tekee niiden pohjalta tarvittavat korjaustoimenpiteet.

Kahvileipien valmistaminen	
Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• hallitsee leipomoteollisuuden tuotteiden valmistamisen • valitsee tarkoituksenmukaiset valmistusmenetelmät, koneet, laitteet ja välineet • hallitsee leipomoteollisuuden tuotteiden valmistusprosessin niin, että syntyy ulkonäöltään, maultaan ja rakenteeltaan laadukkaita, näyttäviä ja myyntikelpoisia tuotteita, vaikka tuotanto-olosuhteet muuttuvat • hallitsee täytettyjen ja pintakäsiteltyjen kahvileipien valmistusprosessin sekä esitaikinoiden käytön kahvileipien valmistuksessa • minimoi hävikin työskentelyssään • valmistaa leipomoteollisuuden tuotteita taloudellisesti • muotoilee, kohottaa, paistaa ja jäähdyttää tuotteet laatimansa valmistusohjelman mukaisesti • viimeistelee tarvittaessa tuotteet laatimansa valmistusohjelman mukaisesti • huomioi elintarviketurvallisuuden ja siihen liittyvät riskit tuotannossa • järjestää aistinvaraisen arviointitilaisuuden yrityksen työntekijöille • kirjaa aistinvaraisen arvioinnin tulokset ja tekee niiden pohjalta tarvittavat korjaustoimenpiteet.

Sesonkituotteen valmistaminen	
Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• hallitsee leipomoteollisuuden sesonkituotteen valmistamisen • valitsee tarkoituksenmukaiset valmistusmenetelmät, koneet, laitteet ja välineet • hallitsee leipomoteollisuuden sesonkituotteen valmistusprosessin niin, että syntyy ulkonäöltään, maultaan ja rakenteeltaan laadukkaita, näyttäviä ja myyntikelpoisia tuotteita, vaikka tuotanto-olosuhteet muuttuvat • valmistaa leipomoteollisuuden sesonkituotteen taikinoita • muotoilee, kohottaa, paistaa ja jäähdyttää tuotteet laatimansa valmistusohjelman mukaisesti • viimeistelee tarvittaessa tuotteet laatimansa valmistusohjelman mukaisesti • ajoittaa prosessin siten, että tuotteet valmistuvat muun tuotannon ohessa • huomioi elintarviketurvallisuuden ja siihen liittyvät riskit tuotannossa • järjestää aistinvaraisen arviointitilaisuuden yrityksen työntekijöille • kirjaa aistinvaraisen arvioinnin tulokset ja tekee niiden pohjalta tarvittavat korjaustoimenpiteet.

Opiskelija pakkaa leipomoteollisuuden tuotteita.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• laatii pakkausmerkinnät yrityksen käytäntöjen mukaisesti • tuntee pakkausmateriaalin ja pakkaustavan merkityksen tuotteelle • varmistaa tuotteiden valmistusohjelman mukaisen pakkaamisen • työskentelee hygieenisesti, turvallisesti ja ergonomisesti sekä noudattaa yrityksen omavalvontaohjelmaa.

Opiskelija hinnoittelee leipomoteollisuuden tuotekokonaisuuden kannattavaksi.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• hallitsee alan tuotteiden hinnanmuodostuksen • tuntee prosessin toimintojen merkityksen kannattavuuteen • huomioi hävikin muodostumiseen vaikuttavat tekijät hinnan muodostuksessa • ymmärtää ennakoon arvioitun tuotantomäärän ja todellisen tilausmäärän erotuksen vaikutuksen kannattavuuteen sekä tarvittaessa etsii keinoja kannattavuuden parantamiseksi.

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

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• huolehtii työympäristönsä siisteydestä ja järjestyksestä • ennaltaehkäisee työhön liittyvät itselleen ja muille samassa työpisteessä työskenteleville henkilöille vaaralliset tilanteet • noudattaa yrityksen omavalvontaohjelmaa • huomioi elintarviketurvallisuuden ja siihen liittyvät riskit • käyttää koneita ja laitteita työturvallisuusvaatimukset huomioiden • tunnistaa laitteiden toimintahäiriöt ja toimii tilanteessa yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti • käyttää asianmukaista työvaatetusta ja henkilökohtaisia suojaamia työpisteissä • työskentelee ergonomisesti • lajittelee syntyvät jätteet oikein.

Opiskelija toimii työyhteisössä ja noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• toimii itsenäisesti työtehtävässään • pystyy työskentelemään työyhteisön jäsenenä • on tietoinen työnsä kannalta keskeisestä työlainsäädännöstä • noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä • on yhteistyökykyinen.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa suunnittelemalla ja valmistamalla leipomoteollisuuden tuotekokonaisuuden sisältäen 1) kahta kahvilleipää tai kahta ruokaleipää sekä 2) sesonkituotteen tai sesongin, kampanjan tai muun poikkeavan ajanjakson vaatiman tuotantoerän. Siltä osin kuin vaadittava ammattitaito ei tule esiin käytännön työtehtävissä, ammattitaidon osoittamista täydennetään siten, että ammattitaito voidaan luotettavasti arvioida.

2.9. Leipomotuotekokonaisuuden suunnittelu ja valmistus, 60 osp (300270)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- suunnitella tuotekokonaisuuden ruokaleivistä ja kahvileivistä
- valmistaa erilaisista ruokaleivistä ja kahvileivistä näyttävän tuotekokonaisuuden
- työskennellä hygieenisesti, turvallisesti ja ergonomisesti sekä noudattaa yrityksen omavalvontaohjelmaa
- toimia työyhteisössä ja noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä.

Arviointi

Opiskelija suunnittelee tuotekokonaisuuden ruokaleivistä ja kahvileivistä.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• suunnittelee ruoka- ja kahvileipäkokonaisuuden • vaalii suunnitelmassa leipomoalan perinteitä ja historiaa • hallitsee alan tuotteiden hinnanmuodostuksen • hinnoittelee tuotekokonaisuuden kannattavaksi • suunnittelee korvaavat tuotteet erityisruokavalioihin.

Opiskelija valmistaa erilaisista ruokaleivistä ja kahvileivistä näyttävän tuotekokonaisuuden.

Ruokaleipien valmistaminen	
Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• hallitsee vaativien ruokaleipätuotteiden valmistamisen • käyttää kotimaisia ja ulkomaisia raaka-aineita monipuolisesti tuotteita valmistaessaan • valitsee tarkoituksenmukaiset valmistusmenetelmät, koneet, laitteet ja välineet • hallitsee ruokaleipätuotteiden valmistusprosessin niin, että syntyy ulkonäöltään ja maultaan laadukkaita, näyttäviä ja myyntikelpoisia tuotteita • hallitsee ruokaleipätuotteiden valmistusprosessissa raskituksen, imellytyksen, liotusmenetelmän ja esitaikinoiden valmistuksen • valmistaa ruokaleipätaikinoita erilaisilla menetelmillä yrityksen valmistusohjeiden mukaisesti • paloittelee, muotoilee, kohottaa, paistaa ja jäähdyttää tuotteet valmistusohjelman mukaisesti • pintakäsittelee valmistettavat ruokaleivät ennen paistoa ja paiston jälkeen • tunnistaa ja osaa ohjata raaka-aineissa ja tuotteissa tapahtuvia kemiallisia, fysikaalisia ja mikrobiologisia muutoksia • työskentelee normaalijoutuisuudella • minimoi hävikin työskentelyssään • valmistaa ruokaleipätuotteita taloudellisesti.

Kahvileipien valmistaminen	
Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• hallitsee vaativien kahvileipätuotteiden valmistamisen • käyttää kotimaisia ja ulkomaisia raaka-aineita laajasti ja monipuolisesti tuotteita valmistaessaan • valitsee tarkoituksenmukaiset valmistusmenetelmät, koneet, laitteet ja välineet • hallitsee kahvileipätuotteiden valmistusprosessin niin, että syntyy ulkonäöltään ja maultaan laadukkaita, näyttäviä ja myyntikelpoisia tuotteita • valmistaa kahvileipätaikinoita kahdella erilaisella menetelmällä • valmistaa kahvileipiä suora-, pakaste- ja kylmäleivonnalla • paloittelee, muotoilee, kohottaa, paistaa ja jäähdyttää tuotteet valmistusohjelman mukaisesti • pintakäsittelee valmistettavat kahvileivät ennen paistoa ja paiston jälkeen valmistusohjelman mukaisesti • tunnistaa ja osaa ohjata raaka-aineissa ja tuotteissa tapahtuvia kemiallisia, fysikaalisia ja mikrobiologisia muutoksia • työskentelee normaalijoutuisuudella • minimoi hävikin työskentelyssään • valmistaa kahvileipätuotteita taloudellisesti.

Erityisruokavaliotuotteiden valmistaminen	
Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• valitsee erityisruokavalioihin sopivat raaka-aineet • hallitsee leipomotuotteiden muuntamisen erityisruokavaliotuotteiksi • valmistaa erityisruokavaliotuotteita asiakaslähtöisesti.

Paistaminen	
Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• säättää uunin lämpötilan paistettavan tuotteen mukaiseksi • arvioi paistoon tulevan tuotteen ominaisuudet • paistaa tuotteen huomioiden tuotteen vaatiman paistoajan ja lämpötilat • jäähdyttää tuotteet ennen jatkokäsittelyä • tunnistaa uunin häiriötilanteet ja toimii ohjeiden mukaisesti • tunnistaa kypsän tuotteen • varmistaa tuotteen jäähdytyksen toteutumisen • arvioi tuotteen ulkonäön ja muut ominaisuudet ennen jäähdytykseen menoa.

Pakkaaminen	
Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• pakkaa tarvittaessa tuotteet asiakkaan toivomusten mukaisesti • kokoaa ja laittaa esille tarvittaessa valmistamansa tuotekokonaisuuden • laatii pakkausmerkinnät yrityksen käytäntöjen mukaisesti • ajoittaa työtehtävät niin, että tuotteet valmistuvat oikea-aikaisesti • kokoaa ja laittaa esille tarvittaessa valmistamansa tuotekokonaisuuden.

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

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• huolehtii työympäristönsä siisteydestä ja järjestyksestä • ennaltaehkäisee työhön liittyvät itselleen ja muille samassa työpisteessä työskenteleville henkilöille vaaralliset tilanteet • noudattaa yrityksen omavalvontaohjelmaa • huomioi elintarviketurvallisuuden ja siihen liittyvät riskit • käyttää koneita ja laitteita työturvallisuusvaatimukset huomioiden • tunnistaa laitteiden toimintahäiriöt ja toimii tilanteessa yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti • käyttää asianmukaista työvaatetusta ja henkilökohtaisia suojaimia työpisteissä • työskentelee ergonomisesti • lajittelee syntyvät jätteet oikein.

Opiskelija toimii työyhteisössä ja noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• toimii itsenäisesti työtehtävässään • pystyy työskentelemään työyhteisön jäsenenä • on tietoinen työnsä kannalta keskeisestä työlainsäädännöstä • noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä • on yhteistyökykyinen.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä suunnittelemalla ja valmistamalla näyttävän ruokaleipä- ja kahvileipäkokonaisuuden leipomoalan yrityksessä. Ruokaleivistä ja kahvileivistä on molemmista valmistettava kolme erilaista tuotetta. Näytössä opiskelija valmistaa vaaleita ja tummia ruokaleipiä sekä sekaleipiä hyödyntäen suora-, pakaste- ja kylmäleivontaa. Lisäksi opiskelija valmistaa viinereitä, pitkoja (viidellä ja kuudella letitettynä) ja juhlakranssin. Molemmista tuoteryhmistä on valmistettava yksi erityisruokavaliotuote. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.10. Leipomon erikoistuotteiden suunnittelu ja valmistus, 60 osp (300271)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- suunnitella tuotekokonaisuuden, joka koostuu erikoisruokaleivistä, erikoiskahvileivistä ja taitotyöstä
- valmistaa erikoisruokaleivistä, erikoiskahvileivistä ja taitotyöstä näyttävän tuotekokonaisuuden
- työskennellä hygieenisesti, turvallisesti ja ergonomisesti sekä noudattaa yrityksen omavalvontaohjelmaa
- toimia työyhteisössä ja noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä.

Paistaminen	
Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	- säätää uunin lämpötilan paistettavan tuotteen mukaiseksi - arvioi paistoon tulevan tuotteen ominaisuudet - paistaa tuotteen huomioiden tuotteen vaatiman paistoajan ja lämpötilat - jäähdyttää tuotteet ennen jatkokäsittelyä - tunnistaa uunin häiriötilanteet ja toimii ohjeiden mukaisesti - tunnistaa kypsän tuotteen - arvioi tuotteen ulkonäön ja muut ominaisuudet ennen jäähdytykseen menoa - varmistaa tuotteen jäähdytyksen toteutumisen.

Taitotyön suunnittelu ja valmistaminen	
Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	- suunnittelee näyttävän ja kookkaan taitotyön, joka valmistetaan vähintään kahdesta syötävästä taikinasta - laatii toteuttamiskelpoisen työsuunnitelman, joka sisältää valmistusohjeen, aikataulun, valokuvat tai piirroksia ja kustannusarvion - valmistaa näyttävän, kookkaan ja syötävän taitotyön ruokaleipä- tai kahvileipätaikinoista, jonka korkeus on vähintään 50 cm.

Koristelu, viimeistely ja esillelaitto	
Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	- koristelee ja viimeistelee leipomon erikoistuotteet - kokoaa ja koristelee taitotyön - työskentelee tuotteen valmistuksen mukaisilla tekniikoilla ja välineillä joutuisasti - laittaa esille valmistamansa taitotyön ja tuotekokonaisuuden.

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

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	- huolehtii työympäristönsä siisteydestä ja järjestyksestä - ennaltaehkäisee työhön liittyvät itselleen ja muille samassa työpisteessä työskenteleville henkilöille vaaralliset tilanteet - noudattaa yrityksen omavalvontaohjelmaa - huomioi elintarviketurvallisuuden ja siihen liittyvät riskit - käyttää ja puhdistaa koneita ja laitteita - työturvallisuusvaatimukset huomioiden - tunnistaa laitteiden toimintahäiriöt ja toimii tilanteessa yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti - käyttää työpisteissä asianmukaista työvaatetusta ja henkilökohtaisia suojaimia - työskentelee ergonomisesti.

Opiskelija toimii työyhteisössä ja noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• toimii itsenäisesti työtehtävässään • pystyy työskentelemään työryhmän jäsenenä • on tietoinen työnsä kannalta keskeisestä työlainsäädännöstä • noudattaa yrityskohtaista työjärjestystä • on yhteistyökykyinen.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä suunnittelemalla ja valmistamalla näyttävän leipomotuotekokonaisuuden leipomoalan yrityksessä. Näytössä opiskelija valmistaa kolme erilaista erikoisruokaleipää (esimerkiksi imelletty leipä, artesaanileipä, rieska, chiapatta ja foccacia) ja kolme erilaista erikoiskahvileipää (esimerkiksi viinerkranssi, viinerpitko, voi- tai lehtitaikinatuote ja vol-au-vent). Tuotekokonaisuuteen sisältyy perinteisiä ja kansainvälisiä leipomotuotteita.

Lisäksi opiskelija valmistaa näyttävän ja kookkaan taitotyön, joka on valmistettu syötävistä ruokaleipä- tai kahvileipäkoristetaikinoista ja taitotyön valmistukseen käytettävistä koristeista. Taitotyö suunnitellaan ja toteutetaan esimerkiksi näyteikkunaan, perhejuhlaan, yritysjuhlaan tai johonkin teemaan sopivaksi. Taitotyöstä tehdään työsuunnitelma, jossa esitetään taitotyön valmistusohje, aikataulu, valokuvat tai piirrokset ja kustannusarvio.

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 hygieniasaamisesta (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.