TYÖTEHTÄVÄKARTOITUS

**Työtehtäväkartoitus on työelämässä oppimisen suunnitelma, joka kuvaa tutkinnon keskeiset työtehtävät, joita opiskelija tulee tekemään ja oppimaan työpaikalle sekä varmistaa tutkinnon tai sen osan soveltuvuuden työpaikalle**

Opiskelija ja työpaikan edustaja täyttävät lomakkeen yhdessä ja opiskelija toimittaa työtehtäväkartoituksen opettajalle/oppisopimustoimistoon\_\_mennessä

**TUTKINTO: Elintarvikealan perustutkinto, 1.8.2018, leipuri-kondiittori, 180 osp**

**OSAAMISALA: Leipomoalan osaamisala**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Opiskelija** |  | **Työpaikka** |
| **Opettaja ja muu yhteyshenkilö** |  | **Työpaikkaohjaaja** |
| **Sähköposti** |  | **Sähköposti** |

**TUTKINNON OSAT**

|  |
| --- |
| **Pakolliset tutkinnon osat, 105 osp:**  Elintarviketuotannossa toimiminen, 30 osp  Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito, 30 osp  Elintarvikkeiden valmistus, 45 osp |

|  |
| --- |
| **Valinnaiset tutkinnon osat, 40 osaamispistettä seuraavista** (rastita)**:**  Elintarvikkeiden myymälätoiminnot, 15 osp  Erikoistuotteiden valmistus pientuotannossa,15 osp  Erikoistuotteiden valmistus prosessituotannossa, 15 osp  Pakkaustoiminnot, 15 osp  Varastointi- ja lähettämötoiminnot, 15 osp  Elintarvikkeiden valmistajana kansainvälisessä ympäristössä, 15 osp  Yrittäjyys elintarvikealalla, 15 osp  Yritystoiminnan suunnittelu, 15 osp  Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, 5 osp  Yrityksessä toimiminen, 15 ops  Huippuosaajana toimiminen, 15 osp  Paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuva tutkinnon osa, 5-15 osp  Tutkinnon osa ammatillisista perus/ammatti/erikoisammattitutkinnoista, 5-15 osp  Korkeakouluopinnot, 5-15 osp |
| Yhteisten tutkinnon osat perustukinnoissa, 35 osp:  Viestintä ja vuorovaikutusosaaminen, 11 osp  Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen, 6 osp  Yhteiskunta- ja työelämäosaaminen, 9 osp  Yhteisten tutkinnon osien valinnaiset osaamistavoitteet, 9 ops |

**TUTKINNON OSA: Elintarviketuotannossa toimiminen, 30 osp**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** | |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Valmistaa elintarvikealan tuotteita. |  |  |
| Käsittelee, säilyttää ja käyttää tuotteen valmistukseen kuuluvia raaka-aineita. |  |  |
| Käyttää tuotteen valmistukseen kuuluvia työvälineitä, koneita ja laitteita. |  |  |
| Pakkaa valmistamiaan tuotteita. |  |  |
| Huolehtii työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä. |  |  |
| Puhdistaa tiloja, koneita, laitteita ja työvälineitä. |  |  |

**TUTKINNON OSA: Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito, 30 osp**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** | |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Tekee tuotteen valmistukseen kuuluvat omavalvontamittaukset ja kirjaa ne. |  |  |
| Toimii elintarvikkeiden koneellisessa valmistusprosessissa. |  |  |
| Ohjaa tuotantoprosessia manuaalisesti tai tietojärjestelmän avulla. |  |  |
| Säätää koneiden asetuksia tuotteelle sopivaksi. |  |  |
| Käyttää tuotantoprosessin koneita ja laitteita. |  |  |
| Seuraa tuotteiden laatua ja kirjaa laadun valvonnan mittauksia ja tuloksia. |  |  |
| Huolehtii koneiden ja laitteiden päivittäisestä käyttökunnosta. |  |  |

**TUTKINNON OSA: Elintarvikkeiden valmistus, 45 osp**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** | |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Valmistaa ruokaleipiä, kahvileipiä, leipomoeineksiä tai konditoriatuotteita. |  |  |
| Tekee omavalvontaohjelmassa määritettyjä toimenpiteitä ja kirjauksia. |  |  |
| Valitsee, käsittelee ja säilyttää tuotteiden valmistukseen kuuluvia raaka-aineita. |  |  |
| Arvioi tuotteen valmistuksessa raaka-aineiden ja valmiin tuotteen laatua. |  |  |
| Valitsee raaka-aineet tavallisimpiin erityisruokavaliotuotteisiin. |  |  |
| Valmistaa tavallisimpia erityisruokavaliotuotteita huomioiden esim. keliakian, allergeenit ja laktoosi-intoleranssin. |  |  |
| Käyttää tuotteiden valmistukseen kuuluvia koneita, laitteita ja työvälineitä. |  |  |
| Pesee ja puhdistaa tuotteiden valmistukseen kuuluvia koneita, laitteita ja työvälineitä. |  |  |
| Pakkaa tuotteita ja seuraa pakkausmerkintöjä. |  |  |
| Käyttää työssä tarvittavaa tietotekniikkaa. |  |  |
| Tekee työssä tarvittavia laskutoimituksia. |  |  |
| Toimii tuotekehityksessä avustavana henkilönä. |  |  |

**TUTKINNON OSA: Elintarvikkeiden myymälätoiminnot, 15 osp**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** | |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Toimii elintarvikkeiden myynti- ja asiakaspalvelu- ja kassapalvelutehtävissä. |  |  |
| Vastaanottaa tuotteita ja purkaa kuormia. |  |  |
| Varastoi elintarvikkeita. |  |  |
| Hyllyttää tuotteita. |  |  |
| Tekee ohjeiden mukaan raaka-aine ja/tai tuotetilauksia. |  |  |
| Pakkaa elintarvikkeita myyntiä varten. |  |  |
| Käyttää työhön liittyviä työvälineitä, koneita ja/tai laitteita |  |  |
| Kertoo asiakkaalle myynnissä olevista tuotteista. |  |  |

**TUTKINNON OSA: Erikoistuotteiden valmistus pientuotannossa, 15 osp**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** | |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Valmistaa pienimuotoisesti ja käsityömäisesti erikoistuotteita kuten esimerkiksi suklaa-, marsipaani- tai muita konditoriatuotteita. |  |  |
| Toimii erikoistuotteen valmistuksen kaikissa työvaiheissa. |  |  |
| Toteuttaa omavalvontaohjelmassa määritettyjä toimenpiteitä. |  |  |
| Käyttää ja käsittelee erikoistuotteiden valmistamiseen kuuluvia raaka- ja lisäaineita. |  |  |
| Seuraa raaka-aineiden ja tuotteiden laatua. |  |  |
| Käyttää tuotteiden valmistamiseen kuuluvia työvälineitä, koneita ja laitteita. |  |  |
| Pakkaa erikoistuotteita. |  |  |
| Huolehtii työympäristön siisteydestä ja puhtaudesta. |  |  |
| Pesee ja puhdistaa työvälineitä, koneita ja laitteita. |  |  |
| Käyttää työssä tarvittavaa tietotekniikkaa. |  |  |
| Tekee työssä tarvittavia laskutoimituksia. |  |  |

**TUTKINNON OSA: Erikoistuotteiden valmistus prosessituotannossa, 15 osp**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** | |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Valmistaa erikoistuotteita prosessituotannossa kuten esimerkiksi pasteijoita, näkkileipiä, pikkuleipiä tai erilaisia kausituotteita. |  |  |
| Toteuttaa omavalvontaohjelmassa määritettyjä toimenpiteitä. |  |  |
| Käsittelee ja säilyttää erikoistuotteiden raaka- ja lisäaineita. |  |  |
| Annostelee tuotteen valmistukseen käytettäviä raaka-aineita. |  |  |
| Käyttää prosessilaitteita erikoistuotteiden valmistamiseen. |  |  |
| Seuraa tuotteen laatua prosessin aikana ja tarvittaessa säätää prosessia. |  |  |
| Pakkaa valmistamiaan tuotteita. |  |  |
| Pesee ja puhdistaa erikoistuotteiden valmistamiseen käytettäviä tiloja, koneita ja laitteita. |  |  |

**TUTKINNON OSA: Pakkaustoiminnot, 15 osp**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** | |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Tekee omavalvonnan mukaiset mittaukset, tarkastukset ja kirjaamiset. |  |  |
| Toimii elintarvikealan pakkausprosessissa. |  |  |
| Käyttää ja säätää pakkauskoneita. |  |  |
| Valitsee sopivan pakkausmateriaalin tuotteille. |  |  |
| Pakkaa tuotteita pakkausprosessin eri työvaiheissa. |  |  |
| Lajittelee pakkausjätteen. |  |  |
| Laatii pakattaville tuotteille pakolliset pakkausmerkinnät. |  |  |

**TUTKINNON OSA: Varastointi- ja lähettämötoiminnot, 15 osp**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** | |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Tekee omavalvonnan mukaisia mittauksia, tarkastuksia ja kirjauksia. |  |  |
| Toimii varastointi- ja lähettämötehtävissä. |  |  |
| Tilaa tarvittavia valmistus- ja raaka-aineita. |  |  |
| Tekee tilatuille raaka-aineille, materiaaleille ja tuotteille vastaanottotarkastuksia. |  |  |
| Käyttää varaston ja lähettämön koneita ja laitteita. |  |  |
| Pitää yllä varaston siisteyttä ja järjestystä. |  |  |
| Seuraa varaston raaka-aineiden, materiaalien ja tuotteiden menekkiä. |  |  |
| Käyttää lähettämön tietojärjestelmiä. |  |  |

**TUTKINNON OSA: Elintarvikkeiden valmistajana kansainvälisessä ympäristössä, 15 osp**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** | |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Toimii ulkomailla elintarvikealan yrityksessä. |  |  |
| Toteuttaa kohdemaan omavalvontaohjelmassa määritettyjä toimenpiteitä. |  |  |
| Valitsee tuotteiden valmistukseen käytettäviä raaka-aineita. |  |  |
| Valmistaa elintarvikkeita ulkomaisessa kulttuuriympäristössä. |  |  |
| Käyttää tuotteiden valmistukseen kuuluvia koneita, laitteita ja työvälineitä. |  |  |
| Pakkaa valmistamiaan tuotteita. |  |  |
| Pitää yllä työtilojen siisteyttä ja järjestystä. |  |  |
| Pesee ja puhdistaa koneita, laitteita ja työvälineitä. |  |  |

**TUTKINNON OSA: Yrittäjyys elintarvikealalla, 15 osp**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** | |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Toimii yrittäjänä tai laatii suunnitelman yrityksen perustamisesta. |  |  |
| Kartoittaa yritystoiminnan suunnittelun ja toteutuksen eri vaiheet. |  |  |
| Selvittää liiketoimintaympäristöä, kilpailutilannetta ja tulevaisuuden näkymiä. |  |  |
| Laatii liiketoimintasuunnitelman. |  |  |
| Käyttää työssä tarvittavaa tietotekniikkaa. |  |  |

**TUTKINNON OSA: Yritystoiminnan suunnittelu, 15 osp**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** | |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Kartoittaa liiketoimintamahdollisuuksia valitsemallaan alalla. |  |  |
| Kehittää liikeidean ja laatii sille liiketoimintasuunnitelman. |  |  |
| Esittelee yrityksen toimintamallin jollekin sidosryhmälle. |  |  |
| Laatii yrityksen keskeiset perustamisasiakirjat. |  |  |

**TUTKINNON OSA: Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, 5 osp**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** | |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Hankkii tietoa ammatillisesta koulutuksesta. |  |  |
| Suunnittelee oppilaitoksen ja työpaikan välisen työnjaon. |  |  |
| Tiedottaa työpaikalla ammatillisesta koulutuksesta. |  |  |
| Kartoittaa työpaikan mahdollisuuksia järjestää koulutusta ja näyttöjä. |  |  |
| Keskustelee koulutuksen ja näyttöjen järjestämisestä toisen opiskelijan, työntekijöiden, työpaikkaohjaajan ja arvioijan kanssa. |  |  |
| Perehtyy opiskelijan henkilökohtaiseen osaamisen kehittämissuunnitelmaan ja seuraa sen toteutumista. |  |  |
| Perehdyttää opiskelijan työturvallisuuteen ja työpaikan ohjeisiin ja käytäntöihin. |  |  |
| Ohjaa opiskelijaa osaamisen hankkimisen tavoitteiden saavuttamiseen. |  |  |
| Arvioi omaa ohjausosaamistaan ja kehittää sitä saadun palautteen perusteella. |  |  |
| Perehtyy opiskelijan osaamisen hankkimisen tavoitteisiin ja sisältöihin. |  |  |
| Vertaa opiskelijan hankkimaa osaamista asetettuihin tavoitteisiin. |  |  |
| Antaa opiskelijalle palautetta osaamisen kehittymisestä. |  |  |
| Huomioi palautteen antamisessa erityistä tukea tarvitsevat opiskelijat sekä eri kieli- ja kulttuuriryhmiä edustavat opiskelijat. |  |  |

**TUTKINNON OSA: Yrityksessä toimiminen, 15 osp**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** | |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Suunnittelee yrityksen liiketoimintaa:   * täsmentää yrityksen tavoitteet * tunnistaa yritystoimintaan liittyvät riskit * laatii tarvittaessa budjetit (rahoitus-, kannattavuus- ja myynti) |  |  |
| Rakentaa liiketoimintaa edistäviä yhteistyöverkostoja   * hankkii yhteistyökumppaneita * suunnittelee yhteistyötä kumppaneiden kanssa |  |  |
| Harjoittaa yritystoimintaa:   * Harjoittaa yritystoimintaa yksin tai osana yhteisöä * ratkaisee ongelmatilanteita asiakaslähtöisesti |  |  |
| Arvioi ja kehittää yrityksen toimintaa:   * arvioi omaa toimintansa * arvioi yrityksen toimintaa rakentavasti |  |  |

**TUTKINNON OSA: Huippuosaajana toimiminen, 15 osp**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** | |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Tunnistaa alan töihin liittyvän huippuosaamista vaativan työtilanteen. |  |  |
| Huomioi huipputuotannon, -tuotteen tai -palvelun korkeat laatuvaatimukset. |  |  |
| Suunnittelee yksilöllisen opintopolun omista lähtökohdistaan, niin että se tukee kasvua alan huippuammattilaiseksi. |  |  |
| Hallitsee alan ammattisanaston. |  |  |
| Noudattaa aikatauluja, asettaa tavoitteita ja työvauhdin aikataulujen mukaisesti. |  |  |
| Toimii työyhteisössä ja alan verkostoissa. |  |  |
| Kehittää työtä ja työympäristöä. |  |  |
| Työskentelee aikataulullisesti haastavissa alan huippuosaamista vaativissa tehtävissä. |  |  |
| Hallitsee työkokonaisuudet sekä materiaalit. |  |  |
| Kommunikoi asiakkaan kanssa. |  |  |
| Ratkoo ongelmia muuttuvissa työtilanteissa. |  |  |
| Hyödyntää omia henkisiä voimavarojaan optimaalisesti. |  |  |

**Tutkinnon osa ammatillisista perus/ammatti/erikoisammattitutkinnoista**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tutkintoon voidaan sisällyttää seuraava tutkinnon osa toisesta tutkinnosta: | | |
| Tutkinto ja tutkinnon osan nimet: | **toteutuu** | **ei toteudu** |
| Keskeisimmät työtehtävät: |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Kortit | voimassa kk/v asti | suoritetaan | |
| oppilaitoksessa | työpaikalla |
| Ensiapukortti |  |  |  |
| Työturvallisuuskortti |  |  |  |
| Hygieniapassi |  |  |  |
|  |  |  |  |