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 ospElintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito, 30 ospElintarvikkeiden 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 |  | [ ]  | [ ]  |
|  |  | [ ]  | [ ]  |