

## KAINUUN AMMATTIOPISTO, paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuva tutkinnon osa.

<b>Tutkinto:</b>	Ravintola- ja cateringalan perustutkinto
<b>Osaamisala:</b>	Ruokapalvelun- ja asiakaspalvelun osaamisala
<b>Tutkinnon osan nimi:</b>	Ammattileivonta
<b>Laajuus:</b>	15 osp
<b>Voimassa:</b>	27.1.2025 alkaen
<b>Hyväksytty (rehtorin päätös):</b>	
<b>Tutkinnon osan lisääminen tutkintorakenteeseen:</b>	Lisätään tutkintorakenteeseen kaikille 1.8.2024 jälkeen aloittaneille.

Yleisenä tavoitteena on, että opiskelija hankkii ammattileivonnasta osaamista ja osaa toimia leipomoalan yrityksessä leivontatehtävissä.

### **Ammattitaitovaatimukset:**

#### **Työtehtäviin perehtyminen ja työtehtävien ajoituksen suunnittelu sekä tuotantoprosessissa työskentely**

Opiskelija

- tulee työvuoroon ajoissa ja on valmis työtehtäviin työvuoron alussa
- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja ulkoisesta olemuksestaan
- tutustuu työtehtäviä koskeviin ohjeisiin
- suunnittelee, ajoittaa ja jaksottaa oman työnsä elintarvikkeen valmistuksessa ottaen huomioon raaka-aineiden ja tuotteiden ravitsemukselliset tekijät
- organisoii ja jaksottaa työtään ja vastaa omasta työosuudestaan elintarvikkeiden valmistuksen eri vaiheissa ottaen huomioon työn kokonaisuuden
- työskentelee siten että syntyvät tuotteet ovat tasalaatuisia
- työskentelee huolellisesti ja hävikkiä välttäen
- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja suojavaatetuksesta tuotannon kaikissa työvaiheissa
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa.

#### **Työmenetelmät sekä raaka-aineiden-, koneiden ja laitteiden käyttö**

- valitsee tuotteiden valmistukseen kuuluvat raaka- ja lisäaineet ja käyttää niitä niin, ettei niiden laatu heikkene
- arvioi aistinvaraisesti ja muilla alalla käytettävillä menetelmillä raaka-aineen ja tuotteen laatua niin, että erottaa virheellisen raaka-aineen ja/tai tuotteen
- käsittelee sekä säilyttää raaka-aineita ja valmistaa tuotteita ottaen huomioon raaka-aineiden ominaisuudet sekä valmistusprosessin aikana tapahtuvat kemialliset, mikrobiologiset ja fysikaaliset tekijät
- käyttää tuotteiden valmistusmenetelmiä ja valmistukseen kuuluvia työvälineitä, koneita ja/tai laitteita
- toimii kädentaitoja vaativassa tuotevalmistuksessa
- pesee ja puhdistaa tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä sekä huolehtii työympäristön puhtaudesta ja järjestyksestä
- toimii kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti

## **KAINUUN AMMATTIOPISTO, paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuva tutkinnon osa.**

- pakkaa tuotteita ja seuraa tuotteen ja pakkauksen laatua sekä pakkausmerkintöjä.

### **Työn perustana olevan tiedon soveltaminen käytäntöön**

Opiskelija

- toimii alaa koskevien säädösten mukaan
- tiedostaa raaka-aineiden ja tuotteiden ravitsemuksellisen laadun
- työskentelee toiminnalle asetettujen laatuvaatimusten mukaisesti
- valmistaa tavallisimpia erityisruokavalioita ottaen huomioon niihin liittyvät rajoitukset
- ymmärtää puhdistusaineiden käyttöohjeita ja käyttöturvallisuustiedotteita.

### **Työpaikalla työturvallisesti ja vastuullisesti toimiminen**

Opiskelija

- noudattaa työturvallisuus- ja ergonomiohjeita
- toimii ensiaputilanteessa
- noudattaa ammattieettisiä toimintatapoja
- toimii työpaikalla vastuullisesti yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa
- noudattaa toimintaohjeita ja sitoutuu yrityksen pelisääntöihin ja työtehtäviin.

### **Arviointi:**

Ammatilliset tutkinnon osat arvioidaan asteikolla 1–5 tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten ja arviointikriteerien mukaisesti. Osaaminen osoitetaan näytössä.

Opiskelijan osaaminen arvioidaan tutkinnon osittain. Tutkinnon osan arvosana määräytyy sen mukaan, mille arviointiasteikon tasolle opiskelijan osaaminen kokonaisuutena parhaiten sijoittuu.

### **Osaamisen arviointi**

Opiskelija

Tyydyttävä 1

- toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti
- toimii yhteistyökykyisesti
- tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita
- hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa
- muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti

Tyydyttävä 2

- toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti
- toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti
- tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita
- hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti
- muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti

Hyvä 3

## **KAINUUN AMMATTIOPISTO, paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuva tutkinnon osa.**

- toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti
- toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa
- selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista
- hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti
- arvioi suoriutumistaan realistisesti

### Hyvä 4

- suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti
- toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa
- selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja
- soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti
- arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan

### Kiitettävä 5

- suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat
- toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa
- soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti
- esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämissuhteita
- arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen
- ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

### **Osaamisen osoittaminen:**

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla leipomoalan yrityksessä tai muussa vastaavassa paikassa joko käsityövaltaisessa tai teollisessa valmistusprosessissa ruoka- ja kahvileipien, leipomoeinesten tai konditoriatuotteiden valmistuksessa.

Opiskelija suorittaa Ruokaviraston virallisen hygieniapassitestin hyväksytysti. Hygieniosaamisen arviointia ei voida mukauttaa. Hygieniosaamisen ammattitaitovaatimuksesta ei voida poiketa.

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