

Näyttötutkinnon perusteet

**KONDIITTORIN
AMMATTITUTKINTO
2008**



OPETUSHALLITUS
UTBILDNINGSTYRELSEN

Dno **10/011/2008**

MÄÄRÄYS **Velvoittavana
noudatettava**

Päivämäärä **6.3.2008**

Voimassaoloaika
1.4.2008 alkaen toistaiseksi

Säännökset, joihin toimivalta
määräyksen antamiseen perustuu
L 631/1998 13 § 2 mom

Kumoaa määräyksen nro **45/011/2001,**
18.9.2001

KONDIITTORIN AMMATTITUTKINNON PERUSTEET

Opetushallitus on päättänyt kondiittorin ammattitutkinnon perusteista, joita on noudatettava 1.4.2008 lukien toistaiseksi. Ennen tämän määräyksen voimaantuloa aloitetut tutkintasuoritukset voidaan saattaa loppuun perusteiden dno 45/011/2001 mukaisesti 30.3.2009 mennessä.

Tutkintotoimikunta ja tutkinnon järjestäjä eivät voi jättää noudattamatta tutkinnon perusteita tai poiketa niistä.

Järjestettäessä näyttötutkintoon valmistavaa koulutusta koulutuksen järjestäjä päättää koulutuksen sisällöstä ja järjestämisestä tutkinnon perusteiden mukaisesti. Koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus suorittaa näyttötutkinto.

Pääjohtaja

Timo Lankinen

Opetusneuvos

Lea Lakio

SISÄLLYSLUETTELO

1	Luku	
	NÄYTTÖTUTKINNOT	7
	1 § Näyttötutkintojen järjestäminen	7
	2 § Näyttötutkinnon suorittaminen	7
	3 § Näyttötutkinnon perusteet	7
	4 § Henkilökohtaistaminen näyttötutkinnossa	8
	5 § Ammattitaidon arviointi näyttötutkinnossa	8
	6 § Todistukset	9
	7 § Näyttötutkintoon valmistava koulutus	9
2	Luku	
	KONDIITTORIN AMMATTITUTKINNON MUODOSTUMINEN .	9
	1 § Tutkinnon osat	9
3	Luku	
	KONDIITTORIN AMMATTITUTKINNOSSA VAADITTAVA AMMATTITAITO JA ARVIOINNIN PERUSTEET	10
	1 § Paistettavien massojen ja taikinoiden valmistus	12
	a) Ammattitaitovaatimukset	12
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	12
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	14
	2 § Täytemassojen ja kuorrutteen valmistus	15
	a) Ammattitaitovaatimukset	15
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	15
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	17
	3 § Pohjien täyttö	17
	a) Ammattitaitovaatimukset	17
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	17
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	19
	4 § Kuorrutus, koristelu ja viimeistely	19
	a) Ammattitaitovaatimukset	19
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	19
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	22
	5 § Kondiittorin taitotyö	22
	a) Ammattitaitovaatimukset	22
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	22
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	24

6 §	Kielitaito kondiittorin työssä	24
a)	Ammattitaitovaatimukset	24
b)	Arvioinnin kohteet ja kriteerit	24
c)	Ammattitaidon osoittamistavat	25
7 §	Yritystoiminta	26
a)	Ammattitaitovaatimukset	26
b)	Arvioinnin kohteet ja kriteerit	26
c)	Ammattitaidon osoittamistavat	28
LIITE	Kondiittorin ammatin kuvaus	30

NÄYTTÖTUTKINNOT

1 § Näyttötutkintojen järjestäminen

Opetushallituksen asettamat, työnantajien, työntekijöiden, opettajien ja tarvittaessa itsenäisten ammatinharjoittajien edustajista koostuvat tutkintotoimikunnat vastaavat näyttötutkintojen järjestämisestä ja valvonnasta sekä antavat tutkintotodistukset. Tutkintotoimikunnat tekevät sopimuksen näyttötutkintojen järjestämisestä koulutuksen järjestäjien ja tarvittaessa muiden yhteisöjen ja säätiöiden kanssa. Näyttötutkintoja ei saa järjestää ilman voimassa olevaa, tutkintotoimikunnan kanssa solmittua järjestämissopimusta.

2 § Näyttötutkinnon suorittaminen

Näyttötutkinto suoritetaan osoittamalla hyväksytysti tutkinnon perusteissa vaadittu osaaminen tutkintotilaisuuksissa käytännön työssä ja toiminnassa. Jokainen tutkinnon osa on arvioitava erikseen. Arvioinnin tekevät työnantajien, työntekijöiden ja opetusalan edustajat yhdessä. Aloilla, joilla itsenäinen ammatinharjoittaminen on tyypillistä, myös tämä taho otetaan huomioon arvioijien valinnassa. Lopullisesti arvioinnin hyväksyy tutkintotoimikunta. Tutkintotodistus voidaan antaa, kun kaikki tutkinnon suorittamiseksi määrätty tutkinnon osat on suoritettu hyväksytysti.

3 § Näyttötutkinnon perusteet

Tutkinnon perusteissa määritellään tutkintoon kuuluvat osat ja mahdollisesti niistä muodostuvat osaamisalat, tutkinnon muodostuminen, kussakin tutkinnon osassa vaadittava ammattitaito, arvioinnin perusteet (arvioinnin kohteet ja kriteerit) ja ammattitaidon osoittamistavat.

Tutkinnon osa muodostaa ammatin osa-alueen, joka voidaan erottaa luonnollisesta työprosessista itsenäiseksi arvioitavaksi kokonaisuudeksi. Tutkinnon osittain määritellyissä ammattitaitovaatimuksissa keskitytään ammatin ydintoimintoihin, toimintaprosessien hallintaan ja kyseessä olevan alan ammattikäytäntöihin. Niihin sisältyvät myös työelämässä yleisesti tarvittavat taidot, esimerkiksi sosiaaliset valmiudet.

Arvioinnin kohteet ja kriteerit on johdettu ammattitaitovaatimuksista. Arvioinnin kohteilla ilmaistaan ne osaamisen alueet, joihin arvioinnissa kiinnitetään erityistä huomiota. Kohteiden määrittäminen helpottaa myös ammattitaidon arviointia asianomaisesta työtoiminnasta. Arvioinnin tulee kattaa kaikki tutkinnon perusteissa määritellyt arvioinnin kohteet. Arvioinnin kriteerit määrittelevät hyväksyttävän suorituksen laadullisen ja määrällisen tason.

Ammattitaidon osoittamistavat sisältävät tutkinnon suorittamiseen liittyviä tarkentavia ohjeita. Ammattitaito osoitetaan pääsääntöisesti todellisissa työtehtävissä

ja toimissa. Ammattitaidon osoittamistavat voivat sisältää mm. ohjeita siitä, kuinka tutkintosuoritusta voidaan tarvittaessa täydentää, jotta kaikki ammattitaitovaatimukset tulevat kattavasti osoitetuiksi.

4 § Henkilökohtaistaminen näyttötutkinnoissa

Henkilökohtaistamisesta Opetushallitus on antanut erillisen määräyksen.

5 § Ammattitaidon arviointi näyttötutkinnoissa

Ammattitaidon arvioinnissa tulee perusteellisesti ja huolellisesti tarkastella sitä, miten tutkinnon suorittaja on osoittanut osaavansa sen, mitä tutkinnon perusteissa ko. tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksissa edellytetään. Arvioinnissa käytetään tutkinnon perusteissa määriteltyjä arviointikriteerejä. Arvioinnissa tulee käyttää monipuolisesti erilaisia ja ensisijaisesti laadullisia arviointimenetelmiä. Vain yhden menetelmän käytöllä ei välttämättä saada luotettavaa tulosta. Arvioinnissa otetaan huomioon ala- ja tutkintokohtaiset erityispiirteet tutkinnon perusteiden mukaisesti. Mikäli tutkinnon suorittajalla on luotettavia selvityksiä aikaisemmin osoitetusta osaamisesta, arvioijat arvioivat niiden vastaavuuden näyttötutkinnon perusteiden ammattitaitovaatimukseen. Arvioijat ehdottavat dokumentin tutkintotoimikunnalle tunnustettavaksi osaksi näyttötutkinnon suoritusta. Lopullisen päätöksen aiemmin osoitetun ja luotettavasti selvitetyn osaamisen tunnustamisesta tekee tutkintotoimikunta.

Ammattitaidon arviointi on prosessi, jossa arviointiaineiston keräämisellä ja arvioinnin dokumentoinnilla on keskeinen merkitys. Työelämän sekä opettajien edustajat tekevät kolmikantaisesti huolellisen ja monipuolisen arvioinnin. Tutkinnon suorittajan tulee selvästi saada tietoonsa arviointiperusteiden soveltaminen omalta kohdaltaan. Tutkinnon suorittajalle on annettava mahdollisuus suoritustensa itsearviointiin. Näyttötutkinnon järjestäjä laatii arvioinnin kohteena olevan tutkinnon osan suorittamisesta arviointipöytäkirjan, jonka arvioijat allekirjoittavat. Tutkinnon suorittajalle tämän jälkeen annettava palaute arvioinnista on osa hyvää arviointiprosessia. Lopullisen päätöksen arvioinnista tekee tutkintotoimikunta.

Arvioijat

Tutkinnon suorittajan ammattitaitoa arvioivilla henkilöillä tulee olla hyvä ammattitaito ko. näyttötutkinnon alalta. Tutkintotoimikunta ja näyttötutkinnon järjestäjä sopivat arvioijista näyttötutkintojen järjestämissopimuksessa.

Arvioinnin oikaisu

Tutkinnon suorittaja voi lainsäädännön mukaisen määräajan puitteissa pyytää arvioinnin oikaisua tutkintotoimikunnalta, jonka toimialaan ja -alueeseen kyseessä oleva tutkinto kuuluu.

Kirjallinen oikaisupyynnö osoitetaan tutkintotoimikunnalle. Tutkintotoimikunta

voi arvioijia kuultuaan velvoittaa toimittamaan uuden arvioinnin. Arviointia koskevasta oikaisuvaatimuksesta annettuun tutkintotoimikunnan päätökseen ei voi hakea muutosta valittamalla.

6 § Todistukset

Näyttötutkintotodistuksen ja todistuksen tutkinnon osan tai osien suorittamisesta antaa tutkintotoimikunta. Todistuksen valmistavaan koulutukseen osallistumisesta antaa koulutuksen järjestäjä. Opetushallitus on antanut määräyksen näyttötutkinnoista, näyttötutkintoon valmistavasta koulutuksesta ja oppisopimus-koulutuksesta annettaviin todistuksiin merkittävistä tiedoista.

Näyttötutkinnon osan tai osien suorittamisesta annetaan todistus silloin, kun näyttötutkintoon osallistuva sitä pyytää. Tutkintotodistuksen ja myös todistuksen tutkinnon osan tai osien suorittamisesta allekirjoittavat tutkintotoimikunnan edustaja ja näyttötutkinnon järjestäjän edustaja.

Opetushallituksen hyväksymään ammattikirjaan tehty merkintä näyttötutkinnon suorittamisesta on tutkintotodistukseen rinnastettava todistus näyttötutkinnon suorittamisesta. Näyttötutkinnon järjestäjä hankkii ja allekirjoittaa ammattikirjan. Ammattikirja on näyttötutkinnon suorittajalle maksullinen.

7 § Näyttötutkintoon valmistava koulutus

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä.

Valmistava koulutus tulee järjestää tutkintojen perusteiden mukaisesti. Koulutus ja tutkintotilaisuudet on jäsennettävä tutkinnon osien mukaisesti. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.

2 Luku

KONDIITTORIN AMMATTITUTKINNON MUODOSTUMINEN

1 § Tutkinnon osat

Kondiittorin ammattitutkinto muodostuu neljästä pakollisesta osasta sekä yhdestä valinnaisesta tutkinnon osasta. Tutkinto on valmis, kun osat on suoritettu hyväksytysti.

Kondiittorin ammattitutkinnon osat:

Pakolliset osat ovat

1. Paistettavien massojen ja taikinoiden valmistus
2. Täytemassojen ja kuorrutteen valmistus
3. Pohjien täyttö
4. Kuorrutus, koristelu ja viimeistely.

Valinnaiset osat ovat (valittava yksi)

5. Kondiittorin taitotyö
6. Kielitaito kondiittorin työssä
7. Yritystoiminta

Kondiittorin ammattitutkintoon voidaan edellä lueteltujen valinnaisten osien tilalle valita ja sisällyttää yksi kondiittorin ammattiosaamista laajentava tutkinnon osa jostakin toisesta ammattitutkinnosta.

Valitun tutkinnon osan hyväksytyt suoritukset tunnustetaan kyseisestä tutkinnosta vastaavassa tutkintotoimikunnassa.

Leipomoalan tutkintotoimikunnan tulee hyväksyä tämä osaksi kondiittorin ammattitutkintoon tutkinnon osasta annetun todistuksen perusteella.

3 Luku

KONDIITTORIN AMMATTITUTKINNOSSA VAADITTAVA AMMATTITAITO JA ARVIOINNIN PERUSTEET

Näyttötutkintotoiminta perustuu tutkinnon järjestäjän tutkinnon perusteiden mukaisesti laatimaan ja tutkintotoimikunnan hyväksymään näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmaan. Ammattitaitovaatimuksista johdettu tutkintotilaisuuksien työtoiminta näyttötutkintoa suoritettaessa tulee suunnitella sellaiseksi, että se on ammatinhallinnan kannalta keskeistä, ja siihen on sisällytettävä arviointikohteet kattavasti.

Näyttötutkinnossa tulee ilmetä tutkinnon suorittajan valmiudet ja kyky muuntaa sekä soveltaa tietojaan ja taitojaan oikein suoritetuksi työksi vaihtelevissa tilanteissa. Kunkin tutkinnon osan näyttöpaikan on oltava sellainen, missä tutkinnon suorittaja pystyy tekemään tehtäviä, joista pystytään kattavasti toteamaan tutkinnon osan arviointikriteereissä määritelty suoritusasteen saavuttaminen.

Ammattitaidon osoittamista varten on kunkin tutkinnon suorittajan kohdalla huolehdittava henkilökohtaistamisen toteuttamisesta laissa määritellyllä kolmiportaisella tavalla. Henkilökohtaistaminen on toteutettava kondiittorin ammattitutkinnon perusteita noudattaen. Kondiittorin ammattitutkinnossa arvioidaan tutkinnon osa kerrallaan niin, että tutkinnon suorittajan ammattitaitoa verrataan tutkinnon osan ammattitaitovaatimukseen ja arviointikriteereissä määriteltyyn suoritusasteeseen. Näyttötutkintoa arvioitaessa kerätään riittävä arviointiaineisto, ja se dokumentoidaan arviointipäätöksen perusteluksi. Arviointiaineisto

kerätään näyttötutkinnossa tutkinnon suorittajan ammatillisista ja työtoiminta-
valmiuksista järjestelmällisesti ja ensisijaisesti laadullisin menetelmin. Esitys siitä,
onko suoritus hyväksytty vai hylätty, tehdään arviointiaineiston perusteella
arviointikokouksessa kolmikantaisesti (työnantajan, työntekijän tai itsenäisen
ammattiharjoittajan ja opettajien edustajat). Kussakin tutkinnon osassa hyväk-
syttään arviointikriteereissä määritelty suoritustaso.

Arvioinnin yhtenäistämiseksi tutkintotoimikunta ohjaa, valvoo ja konsultoi
tutkinnon järjestäjiä näyttötutkinnon järjestelyihin liittyvissä kysymyksissä. Se ei
kuitenkaan saa muuttaa arvioinnin perusteita. Tutkintojen valtakunnallisen laatu-
tason varmistusta varten näyttötutkinnon järjestäjä on velvollinen toimittamaan
näyttötutkinnon järjestämissuunnitelman tutkintotoimikunnalle hyväksyttäväksi
ennen näyttötutkinnon järjestämistä. Tutkintotoimikunta päättää tutkinnon
perusteissa tietyissä rajoissa tulkintakysymyksistä, kuten esimerkiksi tutkinnon
järjestäjän kolmikantaiselta pohjalta ehdottamien näyttöympäristöjen soveltu-
vuudesta kyseisen tutkinnon osan suorittamiseen, asiakasryhmien soveltuvuudesta
näyttötutkinnon toteuttamiseen, näytön riittävydestä sekä arvioijien pätevydestä.

Suoritus keskeytetään, jos tutkinnon suorittajan toiminta vaarantaa asiakkaiden
turvallisuutta tai jos hän vakavasti lyö laimin omaa tai työyhteisön turvallisuutta.
Suoritus voidaan keskeyttää myös muusta arvioijien päättämästä syystä.

Tutkinnon osien ammattitaitovaatimukset, arviointikohteet ja kriteerit sekä
ammattitaidon osoittamistavat on kuvattu seuraavaa periaatetta noudattaen:

- Taulukon kohta a Kondiittorin ammattitutkinnon vaatimukset on muodostettu
työelämän tehtävä- ja taitoalueista.
- Taulukon kohta b Arvioinnin kohteissa (lihavoidut otsikot) ilmaistaan ne
ammattitaidon kannalta keskeiset alueet tai toiminnot,
joihin arvioinnissa on kiinnitettävä erityinen huomio.
Arviointikriteerit puolestaan ilmaisevat, kuinka tutkinnon
suorittajan on työssään suoriuduttava eli minkä tasoista
osaamisen tulee olla.
- Taulukon kohta c Ammattitaidon osoittamistavat -kohdassa on määritelty
tutkinnon osan suorittamistapoihin, näyttöympäristöihin ja
arviointimenettelyihin liittyvät vaatimukset.

Tutkinnon osien ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja kriteerit sekä
ammattitaidon osoittamistavat ovat seuraavat:

1 § Paistettavien massojen ja taikinoiden valmistus

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja tuntee tuotevalikoiman raaka-aineet. Hän tunnistaa ja valitsee tuotteeseen sopivat raaka-aineet ja säilyttää niitä oikein.</p> <p>Tutkinnon suorittaja toimii valmistusohjelman mukaisesti. Hän tulkitsee tilausmäärien mukaisia tilauslistoja siten, että valmistaa massat ja taikinat niiden mukaan.</p> <p>Tutkinnon suorittaja tuntee täytekakku- ja leivospohjien, pikkuleipien ja kahvikakkujen sekä kaulittavien taikinoiden raaka-aineet, esikäsitteilyn ja valmistuksen eri menetelmät. Hän työskentelee ammattimaisesti konditoriaympäristössä pohjien, massojen ja taikinoiden valmistuksessa. Hän hallitsee tuotteiden valmistuksen eri vaiheet käsityönä ja käyttäen erilaisia koneita ja laitteita. Hänellä on selkeä kuva tuotannon eri työvaiheissa erilaisten pohjien, massojen ja taikinoiden valmistuksesta ja tekemänsä vaiheen vaikutuksista tuotteen jatkoprosessissa.</p>	<p>Pohjien, kahvikakkujen, pikkuleipämassojen ja lehtitaikinoiden raaka-aineiden tunnistaminen ja valinta</p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none">• hallitsee temperoinnin valitessaan raaka-aineita valmistamiinsa tuotteisiin• tunnistaa ja valitsee sopivat raaka-aineet valmistamiinsa tuotteisiin• tietää raaka-aineiden oikeat ja taloudelliset säilytystavat• tunnistaa raaka-aineissa ja tuotteissa tapahtuvia kemiallisia, fysikaalisia ja mikrobiologisia muutoksia. <p>Pohjien, kahvikakkumassojen, pikkuleipämassojen ja lehtitaikinoiden valmistus</p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none">• valmistaa yrityksen tilausten mukaisia tuotteita• valikoi reseptin mukaiset raaka-aineet• käyttää yrityksen tuotannon mukaisia erityisruokavaliot tuotteiden raaka-aineita• punnitsee ja mittaa raaka-aineet reseptin mukaan• työskentelee tuotteen valmistuksen mukaisilla tekniikoilla ja välineillä joustavasti• tuntee massojen ja taikinoiden valmistuksessa käytettävät koneet, laitteet ja välineet ja käyttää niitä joustavasti• käyttää koneita, laitteita ja työvälineitä oikein ja ergonomisesti• puhdistaa koneet, laitteet ja työvälineet tarkoituksenmukaisesti• huolehtii koneiden, laitteiden ja välineiden kunnosta yrityksen toimintaperiaatteiden mukaisesti.

Tutkinnon suorittaja paistaa pohjia ja jäähdyttää ne asianmukaisesti. Hän tietää tuotteiden laatuvaatimukset ja osaa korjata tilannetta tarpeen mukaan.

Tutkinnon suorittaja huolehtii työturvallisuudestaan, työergonomiasta ja omasta työkunnostaan.

Täytekakku- ja leivospohjien, kahvikakkujen, pikkuleipien ja lehtitaikinatuotteiden paisto

Tutkinnon suorittaja

- paistaa erilaisia pohjia yrityksen laatuvaatimusten mukaisesti
- tuntee erilaisia uuneja ja osaa käyttää niitä
- säätää uunin lämpötilan paistettavan tuotteen mukaiseksi
- tuntee paistoon tulevan tuotteen ominaisuudet ja paistaa tuotteen huomioiden tuotteen vaatiman paistoajan ja lämpötilat
- tunnistaa kypsän tuotteen
- tunnistaa uunin häiriötilanteet ja toimii annettujen ohjeiden mukaisesti
- seuraa työpisteessään ja ympäristössään tapahtuvia muutoksia, esim. laitteiden toimintaa
- jäähdyttää tuotteet ennen jatkokäsittelyä
- seuraa lämpötiloja.

Turvallinen ja ergonominen työskentely

Tutkinnon suorittaja

- huolehtii työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä niin, että vaaratilanteita ei aiheudu siellä työskenteleville
- käyttää koneita ja laitteita ottaen huomioon työturvallisuusvaatimukset
- tunnistaa laitteiden toimintahäiriöt ja toimii tilanteessa yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti
- käyttää asianmukaisesti erilaisia tarvittavia suojaimia
- työskentelee ergonomisesti.

<p>Tutkinnon suorittaja ymmärtää hygienian ja omavalvonnan merkityksen ja työskentelee hygieenisesti ja vastuuntuntoisesti. Hän toimii elintarvikelain ja säädösten mukaisesti.</p> <p>Tutkinnon suorittaja tietää keskeiset asiat työlainsäädännöstä ja ymmärtää oman työnsä merkityksen yrityksen kannattavuustekijänä sekä oman panoksensa vaikutuksen taloudelliseen tulokseen. Hän toimii työryhmän jäsenenä.</p>	<p>Omavalvonta ja hygieeninen työskentely</p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • noudattaa yrityksen omavalvonta-ohjelmaa • noudattaa hyvää työskentelyhygieniaa tuotteiden valmistuksessa • huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja erityisesti käsihygieniasta • lajittelee jätteet omavalvonta-ohjelman mukaisesti. <p>Oman toiminnan arvioiminen</p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • toimii itsenäisesti työtehtävissään • pystyy työskentelemään työryhmän jäsenenä • on tietoinen työnsä kannalta keskeisestä työlainsäädännöstä • noudattaa talokohtaista työjärjestystä • on yhteistyökykyinen • valmistaa ohjeiden mukaisia tuotteita taloudellisesti.
--	--

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon osa suoritetaan aidossa konditoriatyöympäristössä valmistamalla yrityksen tuotannon mukaisesti vatkatuja, vaahdotettuja, sekoitettuja, keitettäviä ja All-in-massoja sekä kaulittavia taikinoita. Tutkintotilaisuudessa on valmistettava kakku- ja/tai leivospohjia käyttäen vatkaus-, vaahdotus-, sekoitus- ja kaulinta-tekniikoita sekä kahvikakku- ja pikkuleipämassoja.

Osaaminen näytetään aidoissa työprosesseissa ja ammattilaiselta edellytettävällä joutuisuudella. Arviointimenetelmänä käytetään ainakin valmistustoiminnan tarkkailua ja dokumentointia sekä täydentäviä kyselyjä ja keskusteluja.

2 § Täytemassojen ja kuorutteiden valmistus

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja toimii valmistusohjelman mukaisesti. Hän tulkitsee tilausmäärien mukaisia tilauslistoja siten, että valmistaa täytemassat ja kuorutteet tuotteiden mukaisesti.</p> <p>Tutkinnon suorittaja hallitsee täytteiden ja kuorutteiden valmistuksen eri vaiheet.</p> <p>Tutkinnon suorittaja keittää ja valmistaa kuorutteita ja massoja käyttäen erilaisia koneita ja laitteita soveltuvien osien. Hän hallitsee myös puolivalmisteiden käytön. Hänellä on selkeä kuva tuotannon eri työvaiheissa erilaisten täytemassojen ja kuorutteiden valmistuksesta ja tekemänsä vaiheen vaikutuksista tuotteen jatkoprosessissa.</p>	<p>Keitettyjen täytemassojen ja kuorutteiden valmistus</p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none">• valmistaa valmistusohjelman mukaisia täytemassoja ja kuorutteita• suunnittelee työpäivän tuotannon mukaan• valikoi reseptin mukaiset raaka-aineet• käyttää yrityksen tuotannon mukaisia erityisruokavaliot tuotteiden raaka-aineita• punnitsee ja mittaa raaka-aineet reseptin mukaan• työskentelee tuotteen valmistuksen mukaisilla tekniikoilla ja välineillä joutuisasti• temperoi suklaan ja muut tarvittavat raaka-aineet• tietää ja valmistaa tarvittaessa vaniljakreemin, kinuskimassan ja canaché-massan keittäen• käyttää tarvittaessa puolivalmisteita ohjeiden mukaan• tietää marengin eri variaatioita ja tarvittaessa valmistaa niitä• käyttää koneita, laitteita ja työvälineitä oikein• puhdistaa koneet, laitteet ja työvälineet tarkoituksenmukaisesti• huolehtii koneiden ja laitteiden kunnosta yrityksen toimintaperiaatteiden mukaisesti• säilyttää täytteet ja kuorutteet huomioiden mikrobiologian sekä kemialliset ja fysikaaliset tapahtumat.

Tutkinnon suorittaja hallitsee vaahdotettujen ja sekoitettujen täytemassojen valmistuksen vaiheet.

Tutkinnon suorittaja huolehtii työturvallisuudestaan, työergonomiasta ja omasta työkunnostaan.

Tutkinnon suorittaja ymmärtää hygienian ja omavalvonnan merkityksen ja työskentelee hygieenisesti ja vastuuntuntoisesti. Hän toimii elintarvikelain ja säädösten mukaisesti.

Tutkinnon suorittaja tietää keskeiset asiat työlainsäädännöstä ja ymmärtää oman työnsä merkityksen yrityksen kannattavuustekijänä sekä oman panoksensa vaikutuksen taloudelliseen

Vaahdotettujen ja sekoitettujen täytemassojen valmistus

Tutkinnon suorittaja

- valmistaa kreemin vaahdottaen
- vaahdottaa kerman
- valmistaa hyydyketäytteitä (mousse) liivateella ja hyydykejauheella
- sekoittaa voileipäkakkujen ja tuulihattujen täytteet tarvittaessa.

Turvallinen ja ergonominen työskentely

Tutkinnon suorittaja

- huolehtii työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä niin, että vaaratilanteita ei aiheudu siellä työskenteleville
- käyttää koneita ja laitteita työturvallisuusvaatimukset huomioiden
- tunnistaa laitteiden toimintahäiriöt ja toimii tilanteessa yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti
- käyttää asianmukaisesti erilaisia tarpeellisia suojaimia
- työskentelee ergonomisesti.

Omavalvonta ja hygieeninen työskentely

Tutkinnon suorittaja

- noudattaa yrityksen mukaista omavalvontaohjelmaa
- noudattaa hyvää työskentelyhygieniaa tuotteiden valmistuksessa
- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja erityisesti käsihygieniasta
- lajittelee jätteet omavalvontaohjelman mukaisesti.

Oman toiminnan arviointi

Tutkinnon suorittaja

- toimii itsenäisesti työtehtävässään
- pystyy työskentelemään työryhmän jäsenenä

tulokseen. Hän osaa toimia työryhmän jäsenenä.	<ul style="list-style-type: none"> • on tietoinen työnsä kannalta keskeisestä työlainsäädännöstä • noudattaa talokohtaista työjärjestystä • on yhteistyökykyinen • valmistaa ohjeiden mukaisia tuotteita taloudellisesti.
--	---

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon osa suoritetaan aidossa konditoriatyöympäristössä valmistamalla yrityksen tuotannon mukaisia täytemassoja ja kuorrutteita, kuten voikreemi, vispattu kerma, marengin eri variaatioita ja voileipäkakkujen ja tuulihattujen täytteitä sekä keitetty vaniljakreemi, kinuski-canache-massa ja täytemassat temperoidusta suklaasta.

Osaaminen näytetään aidoissa työprosesseissa ja ammattilaiselta edellytettävällä joutuisuudella. Arviointimenetelmänä käytetään ainakin valmistustoiminnan tarkkailua ja dokumentointia sekä täydentäviä kyselyjä ja keskusteluja.

3 § Pohjien täyttö

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja toimii valmistusohjelman mukaisesti. Hän tulkitsee tilausmäärien mukaisia tilauslistoja siten, että leikkaa, kostuttaa, täyttää ja kuorruttaa tuotteet ohjeiden mukaisesti.</p> <p>Tutkinnon suorittaja työskentelee aidossa konditoriaympäristössä ammattimaisella joutuisuudella pohjien, pikkuleipien ja voileipäkakkujen leikkaamisessa, täytössä ja</p>	<p>Täytekakkupohjien ja leivospohjien leikkaaminen, kostutus ja täyttö</p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • täyttää ja kuorruttaa yrityksen tilausmäärien mukaisesti tuotteita • leikkaa täytekakkupohjat ja leivospohjat tuotteen laatuvaatimusten mukaisesti • kostuttaa pohjat tuotteen mukaisesti • käyttää täytteitä ja kuorrutteita tuotteen mukaisesti • työskentelee tuotteen valmistuksen mukaisilla tekniikoilla ja välineillä joutuisasti • säilyttää tuotteet oikein. <p>Pikkuleipien täyttö ja koristelu</p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • täyttää ja koristelee tarvittaessa pikkuleipiä tuotteen laatuvaatimusten mukaisesti.

kuoruttamisessa. Hän käyttää tarvittaessa erilaisia koneita ja laitteita soveltuvien osien. Hänellä on selkeä kuva tuotannon eri työvaiheissa erilaisten tuotteiden valmistuksesta ja tekemänsä vaiheen vaikutuksista tuotteen jatko-prosessissa.

Tutkinnon suorittaja huolehtii työ-turvallisuudesta, työergonomiasta ja omasta työkunnostaan.

Tutkinnon suorittaja ymmärtää hygienian ja omavalvonnan merkityksen ja työskentelee hygieenisesti ja vastuuntuntoisesti. Hän toimii elintarvikelain ja säädösten mukaisesti.

Erityisruokavaliot tuotteiden täyttäminen

Tutkinnon suorittaja

- leikkaa ja täyttää erityisruokavaliot tuotteita laatuvaatimusten mukaisesti
- toimii puhtaan ympäristön ja tuotteen laatuvaatimusten mukaisesti.

Voileipäkakkujen ja muiden suolaisten tuotteiden täyttäminen

Tutkinnon suorittaja

- täyttää tarvittaessa voileipäkakkuja ja muita suolaisia tuotteita tuotteen laatuvaatimusten mukaisesti.

Turvallinen ja ergonominen työskentely

Tutkinnon suorittaja

- huolehtii työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä niin, että vaaratilanteita ei aiheudu siellä työskenteleville
- käyttää koneita ja laitteita työ-turvallisuusvaatimukset huomioiden
- tunnistaa laitteiden toimintahäiriöt ja toimii tilanteessa yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti
- käyttää asianmukaisesti erilaisia tarpeellisia suojaimia
- työskentelee ergonomisesti.

Omavalvonta ja hygieeninen työskentely

Tutkinnon suorittaja

- noudattaa yrityksen omavalvonta-ohjelmaa
- noudattaa hyvää työskentelyhygieniää tuotteiden valmistuksessa
- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja erityisesti käsihygieniasta
- lajittelee jätteet omavalvonta-ohjelman mukaisesti.

<p>Tutkinnon suorittaja tietää keskeiset asiat työlainsäädännöstä ja ymmärtää oman työnsä merkityksen yrityksen kannattavuustekijänä sekä oman panoksensa vaikutuksen taloudelliseen tulokseen. Hän toimii työryhmän jäsenenä.</p>	<p>Oman toiminnan arviointi Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • toimii itsenäisesti työtehtävässään • pystyy työskentelemään työryhmän jäsenenä • on tietoinen työnsä kannalta keskeisestä työlainsäädännöstä • noudattaa talokohtaista työjärjestystä • on yhteistyökykyinen • valmistaa ohjeiden mukaisia tuotteita taloudellisesti.
--	---

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon osa suoritetaan aidossa konditoriaympäristössä täyttämällä viisi erityyppistä yrityksen tuotannon mukaista täytekakkua ja leivosta. Lisäksi on täytettävä yksi voileipäkakku.

Osaaminen näytetään aidoissa työprosesseissa ja ammattilaiselta edellytettävällä joutuisuudella. Arviointimenetelmänä käytetään ainakin valmistustoiminnan tarkkailua ja dokumentointia sekä täydentäviä kyselyjä ja keskusteluja.

4 § Kuorrutus, koristelu ja viimeistely

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja toimii valmistusohjelman mukaisesti. Hän tulkitsee tilausmäärien mukaisia tilauslistoja siten, että kuorruttaa, koristelee ja viimeistelee tuotteet yrityksen käytännön ja/tai asiakkaan toivomusten mukaisesti.</p> <p>Tutkinnon suorittaja hallitsee konditoriatuotteiden koristelun, koristeiden valmistuksen ja viimeistelyn eri vaiheet käsityönä käyttäen erilaisia pientyövälineitä. Hänellä on selkeä kuva tuotannon eri työvaiheissa erilaisten konditoriatuotteiden valmistuksesta ja tekemänsä vaiheen vaikutuksista tuotteen jatkoprosessissa. Hän tietää valmistamansa tuotteen laatuvaatimukset.</p>	<p>Täytekakkujen ja leivosten kuorrutus, koristelu ja viimeistely Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • kuorruttaa, koristelee ja viimeistelee yrityksen tuotteita tilausmäärien mukaisesti • työskentelee tuotteen valmistuksen mukaisilla tekniikoilla ja välineillä joutuisasti • kuorruttaa tuotteet marsipaanilla, kreemillä, kermalla, kinuskilla, suklaalla tai valmiilla kuorrutemassoilla, hedelmillä tai hyytelöillä • koristelee täytekakkuja ja leivoksia kermavaahdolla, kreemillä, suklaalla, pikeerillä, hedelmillä, koristehyytelöillä tai itse tehdyillä koristeilla

Tutkinnon suorittaja tietää pakkaamiseen kuuluvat toimenpiteet ja toimii sen mukaisesti. Tutkinnon suorittaja pakkaa tuotteet oikealla tavalla asianmukaisiin pakkauksiin.

- käyttää oikeita määriä kuorrutteita, koristeaineita tai viimeistelyaineita tuotteiden laatuvaatimusten mukaisesti.

Kahvikakkujen kuorrutus

Tutkinnon suorittaja

- tarvittaessa kuorruttaa kahvikakkuja tai niihin verrattavia tuotteita laatuvaatimuksien mukaan.

Erytisruokavaliotuotteiden kuorrutus, koristelu ja viimeistely

Tutkinnon suorittaja

- kuorruttaa ja koristelee laatuvaatimusten mukaisesti kerma-vaahdolla, suklaalla, kreemillä ottaen huomioon erityisruokavalion
- koristelee erityisruokavalion laatuvaatimusten mukaisesti hedelmillä ja hyytelöillä
- käyttää tuotteiden valmistuksessa raaka-aineita oikeita määriä
- toimii puhtaan ympäristön ja tuotteen laatuvaatimusten mukaisesti.

Voileipäkakkujen ja muiden suolaisten tuotteiden kuorrutus, koristelu ja viimeistely

Tutkinnon suorittaja

- tarvittaessa kuorruttaa ja koristelee voileipäkakkuja
- koristelee makeita ja suolaisia tuulihattuja
- käyttää raaka-aineita oikeita määriä tuotteiden valmistuksessa.

Tuotteen pakkaaminen

Tutkinnon suorittaja

- valitsee tuotteen mukaisen pakkausmateriaalin tai pakkauksen
- sijoittaa tuotteen oikein pakkaukseen
- tekee oikeat pakkausmerkinnät
- sulkee pakkauksen asianmukaisesti.

Tutkinnon suorittaja huolehtii työ-
turvallisuudestaan, työergonomiasta
ja omasta työkunnostaan.

Tutkinnon suorittaja ymmärtää
hygienian ja omavalvonnan
merkityksen ja työskentelee
hygieenisesti ja vastuuntuntoisesti.
Hän toimii elintarvikelain ja säädösten
mukaisesti.

Tutkinnon suorittaja tietää keskeiset
asiat työlainsäädännöstä ja ymmärtää
oman työnsä merkityksen yrityksen
kannattavuustekijänä sekä oman
panoksensa vaikutuksen taloudelliseen
tulokseen. Hän toimii työryhmän
jäsenenä.

Turvallinen ja ergonominen työskentely

Tutkinnon suorittaja

- huolehtii työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä niin, että vaaratilanteita ei aiheudu siellä työskenteleville
- käyttää koneita ja laitteita ottaen huomioon työturvallisuusvaatimukset
- tunnistaa laitteiden toimintahäiriöt ja toimii tilanteessa yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti
- käyttää asianmukaisesti erilaisia tarpeellisia suojaimia
- työskentelee ergonomisesti.

Oma- ja työhygieeninen työskentely

Tutkinnon suorittaja

- noudattaa yrityksen oma- ja työhygieeniohjelman
- noudattaa hyvää työskentelyhygieniää tuotteiden valmistuksessa
- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja erityisesti käsihygieniasta
- lajittelee jätteet oma- ja työhygieeniohjelman mukaisesti.

Oman toiminnan arviointi

Tutkinnon suorittaja

- toimii itsenäisesti työtehtävässään
- pystyy työskentelemään työryhmän jäsenenä
- on tietoinen työnsä kannalta keskeisestä työlainsäädännöstä
- noudattaa talokohtaista työjärjestystä
- on yhteistyökykyinen
- valmistaa ohjeiden mukaisia tuotteita taloudellisesti.

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon osa suoritetaan aidossa konditoriaympäristössä kuorruttamalla ja koristelemalla kolme erityyppistä yrityksen tuotannon mukaista täytekkäkkua ja viisi erityyppistä leivosta. Yhden tuotteen on oltava pomadalla kuorrutettu. Lisäksi on kuorrutettava ja koristeltava yksi voileipäkakku.

Osaaminen näytetään aidoissa työprosesseissa ja ammattilaiselta edellytettävällä joutuisuudella. Arviointimenetelmänä käytetään ainakin valmistustoiminnan tarkkailua ja dokumentointia sekä täydentäviä kyselyjä ja keskusteluja.

5 § Kondiittorin taitotyö

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja suunnittelee ja hinnoittelee asiakaslähtöisen tuotteen taitotyöksi.</p> <p>Tutkinnon suorittaja tuntee ja hallitsee tuotantohygienian taitotyön valmistuksessa.</p> <p>Tutkinnon suorittaja tuntee ja käsittelee taloudellisesti ja oikein koristeellisten tuotteiden valmistuksessa käytettäviä raaka-aineita. Hän noudattaa raaka-aineiden omavalvontaan liittyviä määräyksiä.</p>	<p>Taitotyön suunnittelu Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none">• ideoi ja suunnittelee myyntikelpoisen taitotyön, jossa ilmenee luovuutta, taiteellisuutta, tasapainoisuutta ja laatua• tuntee taitotyön hinnan muodostuksen. <p>Tuotantohygienia Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none">• huolehtii omatoimisesti henkilökohtaisesta ja työympäristönsä siisteydestä ja hygieniasta• tietää paistamattomien ja paistettujen tuotteiden valmistuksen riskit• tuntee omavalvonnan säädökset ja ohjeet ja noudattaa omavalvontaohjelmaa. <p>Raaka-aineiden tunnistaminen, käsittely ja säilytys Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none">• säilyttää raaka-aineet oikein ja taloudellisesti• tietää raaka-aineiden käsittelystä annetut omavalvontaohjeet ja noudattaa niitä• käyttää raaka-aineita taloudellisesti.

Tutkinnon suorittaja valmistaa koristeita ja taitotöitä erilaisista koristemassoista.

Tutkinnon suorittaja käyttää ja puhdistaa koneita, laitteita ja pientyövälineitä taitotyön valmistuksessa.

Tutkinnon suorittaja työskentelee työturvallisesti ja ergonomisesti vapaavalintaisen taitotyön valmistuksessa.

Tutkinnon suorittaja pakkaa valmistamansa taitotyön.

Taitotyön valmistaminen

Tutkinnon suorittaja

- valmistaa erilaisia koristeita manteli-, marsipaani-, suklaa-, pastillage- tai sokerimassasta ja niiden yhdistelmistä
- tuntee massojen ominaisuudet muotoilussa ja viimeistelyssä
- muotoilee taitotyönsä suunnitelmansa mukaisesti
- tuntee käyttämiensä massojen ja koristeiden säilyvyyteen liittyvät ongelmat
- viimeistelee työnsä
- valmistaa työn siten, että lopputulos on ammatillisesti näyttävä ja viimeistelty.

Työvälineiden ja laitteiden käyttö

Tutkinnon suorittaja

- osaa käyttää koneita, laitteita ja pientyövälineitä
- puhdistaa ja huoltaa käyttämänsä koneet, laitteet ja pientyövälineet
- tuntee työturvallisuuteen vaikuttavat tekijät ja noudattaa niitä
- hallitsee erikoistyövälineiden käytön ja puhdistuksen
- työskentelee normaali-joutuisuudella.

Työturvallisuus ja ergonomia

Tutkinnon suorittaja

- huolehtii työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä
- toimii työturvallisesti
- työskentelee ergonomisesti
- huolehtii työpisteen työturvallisuudesta.

Taitotyön pakkaaminen

Tutkinnon suorittaja

- valitsee tarkoituksenmukaisen pakkausmateriaalin ja pakkauskoon pakattavalle taitotyölle

<p>Tutkinnon suorittaja ymmärtää oman työnsä merkityksen yrityksen kannattavuustekijänä sekä oman panoksensa vaikutuksen taloudelliseen tulokseen. Hän toimii työryhmän jäsenenä.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • huolehtii, että pakkaus on siisti ja hygieeninen • kiinnittää huomiota pakkauksen ulkonäköön ja myyvyyteen. <p>Oman toiminnan arviointi Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • toimii itsenäisesti työtehtävässään • pystyy työskentelemään työryhmän jäsenenä • noudattaa talokohtaista työjärjestystä • on yhteistyökykyinen • valmistaa ohjeiden mukaisia tuotteita taloudellisesti.
---	---

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon osa suoritetaan suunnitteleamalla ja valmistamalla asiakaslähtöinen taitotyö manteli-, marsipaani-, suklaa-, pastillage- tai sokerimassasta tai niiden yhdistelmästä. Taitotyöstä on tehtävä työsuunnitelma, jossa esitetään taitotyön laajuus ja kustannusarvio. Työsuunnitelma hyväksytetään ennakolta arvioijilla.

Arviointimenetelmänä käytetään valmistustoiminnan tarkkailua ja dokumentointia, valmiin tuotteen dokumentointia sekä täydentäviä kyselyjä. Myös työn lopputulos ja valmiin taitotyön näyttävyys arvioidaan.

6 § Kielitaito kondiittorin työssä

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja osaa konditoria-alan sanastoa. Hän kääntää vieras-kielisiä konditoriatuotteiden ohjeita suomen kielelle ja päinvastoin.</p>	<p>Ammattialan sanaston osaaminen Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • hallitsee konditoria-alan sanastoa tuotteista, raaka-aineista ja valmistusvälineistä • esittelee työtään yhdellä vieraalla kielellä • kuvaa ammattiaan ja yritystään • esittelee kotiseutuaan ja alueelle tyypillisiä elinkeinoja • pystyy kääntämään omaan ammatti-alaansa liittyviä ohjeita ja valmistusohjeita.

Tutkinnon suorittaja pystyy toimimaan työelämän vuorovaikutustilanteissa yhdellä vieraalla kielellä. Tutkinnon suorittaja osaa esitellä itsensä sekä omaa ammatiaan ja yritystään yhdellä vieraalla kielellä. Tutkinnon suorittaja osaa esittää yksinkertaisia kysymyksiä.

Toiminta vieraan kielen käyttöä vaativissa vuorovaikutustilanteissa

Tutkinnon suorittaja

- hallitsee joko suomen tai ruotsin kielen
- selviytyy yhdellä vieraalla kielellä asiakaspalvelutilanteissa sekä yksityis- ja työelämän vuorovaikutustilanteissa
- ymmärtää yksinkertaisia lauseita ja sanontoja sisältäviä ohjeita ja lauseita, luetteloita ja mainoksia, jotka liittyvät sekä yksityiselämään että omaan työelämään
- osaa kirjoittaa lyhyitä lauseita, henkilökohtaisia viestejä ja täyttää erilaisia lomakkeita ja työhön liittyviä kaavakkeita
- vastaanottaa työhön liittyviä suullisia ja kirjallisia viestejä
- toimii itsenäisesti tilanteen vaatimalla tavalla
- pystyy toimimaan ohjeiden mukaisesti tilanteen vaatimalla tavalla itsenäisesti tai toisten avustuksella
- hallitsee kohteliaisuudet
- esittää yksinkertaisia kysymyksiä ja vastaa kysymyksiin käsiteltäessä välitöntä, konkreettista ympäristöä ja häntä itseään, kun puhekumppani puhuu selkeästi ja hitaasti.

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Tämän tutkinnon osan tutkintotilaisuudessa arvioidaan erityisesti ammattikielen hallintaa mutta myös sosiaalisen kanssakäymisen edellyttämää kielitaitoa. Arviointi tapahtuu käytännön vuorovaikutustilanteissa ja työtilanteissa.

7 § Yritystoiminta

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittajalla on käsitys yrittäjyydestä.</p> <p>Tutkinnon suorittaja tarkastelee omaa ammattitaitoaan ja valmiuksiaan toimia yrittäjämäisesti. Hän osaa kehittää itseään ammatillisesti ja tarvittaessa käyttää asiantuntijapalvelua taitojensa syventämisessä.</p> <p>Tutkinnon suorittaja pohtii omia tööhön liittyviä arvojaan. Hän osaa perustella toimintaansa ja kehittää sitä.</p> <p>Tutkinnon suorittaja arvostaa omaa ammattiaan ja työtään. Hän osaa hyödyntää omaa osaamistaan työssään sekä muodostaa käsityksen omasta roolistaan sekä kantaa vastuuta organisaation toiminnassa.</p>	<p>Yrittäjyys Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none">• määrittelee käsitteen yrittäjyys ja sisäinen yrittäjyys• soveltaa ammattitutkinnon eri osioissa yrittäjyyttä. <p>Ammattitaito Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none">• arvioi omaa ammattitaitoaan• ottaa vastuun omasta ammatillisesta kehittymisestään• hyödyntää tietotekniikkaa itsensä kehittämisessä• käyttää asiantuntijapalveluja tarvittaessa. <p>Arvot ja arviointi Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none">• tietää, mitkä valmiudet edistävät yrittäjämäisen toiminnan toteutumista• arvioi kriittisesti itseään ja toimintaansa• tekee yhteistyössä asiantuntijoiden kanssa itsensä kehittämistä koskevia päätöksiä• hakee tietoa eri tietolähteitä hyväksi käyttäen. <p>Toiminta työyhteisössä Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none">• kykenee tekemään tööhön liittyviä ratkaisuja• ottaa vastuun omassa työssään onnistumisesta• kehittää omaa työtään ja osaamistaan• pyrkii laadukkaisiin työsuorituksiin• tuntee ammattiyhteisönsä.

Tutkinnon suorittaja tarkastelee yritystoiminnan keskeisiä periaatteita ja toimintaan vaikuttavia tekijöitä. Tutkinnon suorittaja toimii yhteistyökykyisesti ja palveluhenkisesti niin ulkoisten kuin sisäisten asiakkaiden kanssa ja ottaa huomioon organisaation arvot ja liikeidean sekä toiminnan tavoitteet.

Tutkinnon suorittaja perehtyy taloudelliseen toimintaan ja soveltaa taloudellisen toiminnan keskeisiä periaatteita.

Tutkinnon suorittaja tuntee työtehtävänsä kannalta keskeisen työlainsäädännön ja työturvallisuusmääräykset sekä huolehtii työympäristöstään ja työkyvystään.

Tutkinnon suorittaja tuntee työnantajan ja työntekijän vastuut ja velvollisuudet.

Yritystoiminta

Tutkinnon suorittaja

- tietää työpanoksensa merkityksen organisaation toiminnalle
- tuntee yrityksen keskeiset toimintaperiaatteet
- toimii yrittäjämäisesti
- ymmärtää yritystoiminnan yhteiskunnallisen merkityksen ja tehtävät
- tietää yrityksen liikeidean
- tuntee toiminnan motiivit ja tavoitteet
- toimii palveluhenkisesti ja yhteistyökykyisesti
- tuntee yrityksen keskeisen organisaation.

Taloudellisuus

Tutkinnon suorittaja

- tuntee taloudellisen toiminnan keskeiset periaatteet
- tietää, mistä organisaation kustannukset muodostuvat
- tietää, miten kustannusrakenteeseen voidaan vaikuttaa
- tietää, mikä on kate
- toimii minimoimalla hävikkiä
- käyttää raaka-aineita taloudellisesti.

Työlainsäädäntö

Tutkinnon suorittaja

- tietää työntekijän ja työnantajan vastuut ja velvollisuudet sekä työnsä kannalta keskeiset työlain säädökset ja osaa toimia työssään niiden edellyttämällä tavalla
- toimii työturvallisuusmääräysten mukaisesti ja osaa huolehtia työkyvystään.

Työntekijän vastuu ja velvollisuus

Tutkinnon suorittaja

- tuntee työntekijän vastuun ja velvollisuudet
- tietää työnantajan vastuun ja velvollisuudet.

<p>Tutkinnon suorittaja ymmärtää yrityksen käytössä olevat tunnusluvut ja kannattavuuslaskelmat. Hän pystyy asiantuntijan avustamana tekemään kustannuslaskelmia ja laskemaan yrityksen rahoitustarpeen.</p> <p>Tutkinnon suorittaja tuntee markkinoinnin merkityksen yrityksessä ja markkinoi yritystä ja sen tuotteita.</p>	<p>Laskentatoimi</p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • ymmärtää kannattavan toiminnan periaatteet ja pyrkii vaikuttamaan yrityksen kannattavuuteen omalla toiminnallaan • tulkitsee yrityksensä tilinpäätöstä mm. pääomien, varallisuuden, maksukyvyn ja tuloksen suhteen • ymmärtää kustannuslaskennan periaatteet • hinnoittelee tuotteensa markkina- lähtöisesti • laatii karkean meno- ja tuloarvion • hankkii tietoa ja asiantuntijapalvelua yritystoiminnan verotuksellisten kysymysten ratkaisemiseen • pystyy minimoimaan sekä laskelmissa että toiminnoissaan hävikin. <p>Markkinointi</p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • ymmärtää oman roolin yrityksen menestystekijänä • määrittelee tuotteille ja palveluille oikeat kohderyhmät ja sopivat markkinointikeinot • palvelee asiakkaita asiakaslähtöisesti ja saa asiakkaat tyytyväisiksi.
---	---

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon yrittäjyysosan suorittajan valmiuksien arvioinnissa on kaksi näkökulmaa. Arvioidaan

- a) yksilön arvoja ja henkilökohtaisia yrittäjävalmiuksia
- b) yksilön yrittämisen tietoja ja taitoja.

Yksilöllisten tekijöiden arvioinnissa on tärkeä kyky arvioida omia valmiuksia toimia yrittäjänä. Arviointi perustuu itsearviointiin, ryhmässä tapahtuvaan arviointiin ja asiantuntijakeskusteluun. Tavoitteena on muodostaa henkilön yrittäjyysprofiili, jota tulkitsemalla hän osaa tuottaa oman kehittämissuunnitelmansa. Tämän osan arvioijilta edellytetään yrittäjyyden ja sen kehittämisen asiantuntemusta.

Yrittämisen tiedot ja taidot arvioidaan aitona yrittäjyyteen liittyvänä toimintana. Keskeinen osa tutkinnon suorittamista on pitkäjänteinen hanke, jossa henkilö

työstää yritysideaansa liikeideaksi. Tutkinnon suorittaja käy keskusteluja asiantuntijoiden kanssa. Tutkinnon suorittaja laatii keskeiset suunnitelmat ja arvioi toimivuutta liiketoiminnassa. Hän pystyy tarkastelemaan yrityksensä resurssitarvetta. Tutkintosuoritusta voidaan täydentää selvityksien, laskelmien ja muiden kirjallisten tuotosten sekä suullisten keskustelujen ja haastattelujen avulla.

Kondiittorin ammatinkuvaus

Kondiittorin ammatin hallinta vaatii kondiittorilta laajempaa leipomoalan toiminnan tuntemista. Työympäristönä voi olla leipomo-konditoria tai pelkästään konditoriatuotteiden valmistamiseen keskittynyt yritys. Yritysten koko voi vaihdella. Pienissä leipomo-konditorioissa kondiittori valmistaa täytekakkuja ja leivoksia tehden kaikki työvaiheet alkaen pohjien valmistuksesta täyttämiseen, kuorruttamiseen ja koristelemiseen valmiiksi tuotteiksi. Suurissa yrityksissä kondiittori voi keskittyä yhteen tai muutamaaan työn vaiheeseen, kuten pohjien valmistukseen, täyttämiseen, kuorruttamiseen tai koristeluun. Pienissä yrityksissä kondiittori voi itse suorittaa pakkaamisen, isoissa yrityksissä on erikseen pakkaamiseen ja lähettämiseen erikoistunut henkilöstö. Leipomo-konditoriat voivat myös erikoistua tuoteryhmittäin (esim. gluteenittomien tuotteiden valmistaminen) tai toimia alihankintayrityksinä toiselle alan yritykselle.

Konditorioiden henkilökunnan menestystekijöinä ovat laaja-alainen osaaminen, joustavuus, tehokkuus, innovatiivisuus ja markkinointiosaaminen. Vaatimuksena ammattitaitoisen kondiittorin työssä on alan raaka-aineiden ja tuotteiden tuntemus, erilaisten massojen ja taikinoiden valmistaminen konditoriatuotteiksi, erityisleivonnaisten valmistus sekä laadukas lopputulos kannattavasti ja taloudellisesti tehtynä.

Ammattitaitoinen kondiittori hallitsee sekä alan käsityömenetelmät että koneiden ja laitteiden käytön ja puhdistuksen. Laitteiden ja menetelmien kehittyessä kondiittorilta edellytetään entistä enemmän alan tietotekniikan hallintaa. Hänen työskentelynsä on joustavaa, kustannustehokasta ja hygieenistä. Kondiittori huolehtii myös oman työympäristönsä siisteydestä ja puhtaudesta. Työssään hän noudattaa elintarvikelainsäädäntöä sekä työturvallisuus-, ergonomia- ja omavalvontaohjeita. Kondiittorin tulee omata hyvät sosiaalisen toiminnan valmiudet ja kyky oppia uusia asioita.

Kondiittori voi työskennellä itsenäisenä ammatinharjoittajana, yrittäjänä tai työntekijänä. Kondiittorin työympäristöinä voi erikokoisten konditorioiden tai leipomokonditorioiden lisäksi olla myös kahvilat, ravintolat, suurतालoudet ja myymälät tai pitopalveluyritykset.