

Näyttötutkinnon perusteet

**KONDIITTORIMESTARIN  
ERIKOISAMMATTITUTKINTO  
2008**



OPETUSHALLITUS  
UTBILDNINGSTYRELSEN

Dno **12/011/2008**

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 **56/011/1995,**  
**23.2.1995**

## KONDIITTORIMESTARIN ERIKOISAMMATTITUTKINNON PERUSTEET

Opetushallitus on päättänyt kondiittorimestarin erikoisammattitutkinnon perusteista, joita on noudatettava 1.4.2008 lukien toistaiseksi. Ennen tämän määräyksen voimaantuloa aloitetut tutkintasuoritukset voidaan saattaa loppuun perusteiden dno 56/011/1995 mukaisesti 1.1.2009 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 Iakio

## 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	
	KONDIITTORIMESTARIN ERIKOISAMMATTITUTKINNON MUODOSTUMINEN .....	9
	1 § Tutkinnon osat .....	9
3	Luku	
	KONDIITTORIMESTARIN ERIKOISAMMATTITUTKINNOSSA VAADITTAVA AMMATTITAITO JA ARVIOINNIN PERUSTEET .....	10
	1 § Konditorian tuotannon suunnittelu ja ohjaus .....	12
	a) Ammattitaitovaatimukset .....	12
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit .....	12
	c) Ammattitaidon osoittamistavat .....	15
	2 § Konditoriatilauksen kokonaisuuden suunnittelu ja toteutus .....	16
	a) Ammattitaitovaatimukset .....	16
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit .....	16
	c) Ammattitaidon osoittamistavat .....	17
	3 § Esimiestyö konditoriassa .....	18
	a) Ammattitaitovaatimukset .....	18
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit .....	18
	c) Ammattitaidon osoittamistavat .....	20
	4 § Konditoriatuotteiden myynti ja markkinointi .....	20
	a) Ammattitaitovaatimukset .....	20
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit .....	20
	c) Ammattitaidon osoittamistavat .....	21

5 § Monikulttuurisuus ja kielitaito konditoriatyön ohjaamisessa .....	22
a) Ammattitaitovaatimukset .....	22
b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit .....	22
c) Ammattitaidon osoittamistavat .....	23
6 § Tuotekehitys koditoria-alalla .....	24
a) Ammattitaitovaatimukset .....	24
b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit .....	24
c) Ammattitaidon osoittamistavat .....	27
7 § Yrittäjäyys koditoria-alalla .....	28
a) Ammattitaitovaatimukset .....	28
b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit .....	28
c) Ammattitaidon osoittamistavat .....	29
LIITE Kondiittorimestarin ammattitaidon 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 määrätyt 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 ammatikäytäntöihin. 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 oppisopimuskoulutuksesta 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

## KONDIITTORIMESTARIN ERIKOISAMMATTITUTKINNON MUODOSTUMINEN

### **1 § Tutkinnon osat**

---

Kondiittorimestarin erikoisammattitutkinto muodostuu kahdesta pakollisesta osasta sekä kahdesta valinnaisesta tutkinnon osasta. Tutkinto on valmis, kun molemmat pakolliset ja molemmat valinnaiset osat on suoritettu hyväksytysti.

Kondiittorimestarin erikoisammattitutkinnon osat

Pakolliset osat ovat

1. Konditorian tuotannon suunnittelu ja ohjaus
2. Konditoriatilaukokonaisuuden suunnittelu ja toteutus

Valinnaiset osat ovat

3. Esimiestyö konditoriassa
4. Konditoriatuotteiden myynti ja markkinointi
5. Monikulttuurisuus ja kielitaito konditoriatyön ohjaamisessa
6. Tuotekehitys konditoria-alalla
7. Yrittäjyys konditoria-alalla
8. Muun erikoisammattitutkinnon osa

Kondiittorimestarin erikoisammattitutkintoon voidaan edellä lueteltujen valinnaisten osien tilalle valita ja sisällyttää yksi kondiittorimestarin ammattiosaamista laajentava tutkinnon osa jostakin toisesta erikoisammattitutkinnosta.

Valitun tutkinnon osan hyväksytyt suoritus tunnustetaan kyseisestä tutkinnosta vastaavassa tutkintotoimikunnassa.

Leipomoalan tutkintotoimikunnan tulee hyväksyä tämä osaksi kondiittorimestarin erikoisammattitutkintoon tutkinnon osasta annetun todistuksen perusteella.

### 3 Luku

## KONDIITTORIMESTARIN ERIKOISAMMATTITUTKINNOSSA 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 suoritustason saavuttaminen.

Ammattitaidon osoittamista varten on kunkin tutkinnon suorittajan kohdalla huolehdittava henkilökohtaistamisen toteuttamisesta laissa määritellyllä kolmiportaisella tavalla. Henkilökohtaistaminen on toteutettava kondiittorimestarin erikoisammattitutkinnon perusteita noudattaen. Kondiittorimestarin erikoisammattitutkinnossa arvioidaan tutkinnon osa kerrallaan niin, että tutkinnon suorittajan ammattitaitoa verrataan tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksiin ja arviointikriteereissä määriteltyyn suoritustason. Näyttötutkintoa arvioitaessa



kerätään riittävä arviointiaineisto ja se dokumentoidaan arviointipäätöksen perusteluksi. Arviointiaineisto kerätään näyttötutkinnossa tutkinnon suorittajan ammatillisista ja työtoimintavalmiuksista järjestelmällisesti ja ensisijaisesti laadullisin menetelmin. Arviointipäätös siitä, onko suoritus hyväksytty vai hylätty, tehdään näiden dokumenttien perusteella arviointikokouksessa kolmikantaisesti (työnantajan, työntekijän tai itsenäisen ammatinharjoittajan ja opettajien edustajat). Kussakin tutkinnon osassa hyväksytään 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 laatutason varmistusta varten näyttöjen 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 soveltuvuudesta kyseisen tutkinnon osan suorittamiseen, asiakasryhmien soveltuvuudesta näyttötutkinnon toteuttamiseen, näytön riittävydestä sekä arvioijien pätevyydestä.

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, arvioinnin kohteet ja kriteerit sekä ammattitaidon osoittamistavat on kuvattu seuraavaa periaatetta noudattaen:

- Taulukon kohta a    Kondiittorimestarin erikoisammattitutkinnon 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 näytön suorittamistapoihin, näyttöympäristöihin ja arviointimenettelyihin liittyvät vaatimukset.

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

## 1 § Konditorian tuotannon suunnittelu ja ohjaus

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja hallitsee alansa ammattiin liittyvät tuotannon tehtävät.</p> <p>Tutkinnon suorittaja tuntee kokonaisvaltaisesti toimintaympäristönsä tuotanto- ja palveluprosessit sekä asiakasrakenteen niin, että hän osaa suunnitella ja ohjata toimintaa työyhteisössään laadittujen tavoitteiden, asiakkaiden tarpeiden ja muuttuvien kulutustottumusten mukaisesti.</p> <p>Tutkinnon suorittaja osaa suunnitella konditorian toimintaa ja ohjata työntekijöitä laadittujen tavoitteiden ja asiakkaiden tarpeiden muuttuvien kulutustottumusten mukaisesti.</p>	<p><b>Konditoria-alan suoritustason tehtävien hallinta</b></p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• selviytyy alansa suoritustason tehtävistä ammattimaisesti</li><li>• tuntee laajasti raaka-aineet ja osaa käyttää niitä monipuolisesti tuotteita valmistaessaan</li><li>• osaa käyttää erilaisia koneita ja laitteita ja hallitsee erilaisia valmistustekniikoita.</li></ul> <p><b>Yrityksen liiketoimintaprosessien tunteminen, niiden noudattaminen ja valvonta</b></p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• toimii yrityksen liikeidean, toimintaympäristön ja prosessien mukaisesti</li><li>• tuntee yrityksen toiminta-ajatuksen</li><li>• tietää yksikkönsä tehtävän yrityksen liiketoimintaprosessien osana</li><li>• tuntee vastuualueensa toiminnan ja sen asiakkaiden odotukset</li><li>• toimii tavoitteiden, resurssien ja kannattavuustavoitteiden mukaisesti</li><li>• on tietoinen yritystä koskevasta lainsäädännöstä niin, että pystyy hakemaan alansa määräyksiä.</li></ul> <p><b>Konditorian toiminnan suunnittelu, ohjaus ja kehittäminen</b></p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• suunnittelee oman vastuualueensa toiminnan annettujen tavoitteiden resurssien mukaisesti</li><li>• kannustaa omalla toiminnallaan ja ohjaa aktiivisesti henkilöstöä sitoutumaan omaan työhönsä ja yritykseen sekä sisäisiin ja ulkoisiin asiakkaisiin</li><li>• tuntee yrityskohtaisen tilaus- ja</li></ul>

Tutkinnon suorittaja käyttää tietojärjestelmiä työssään.

Tutkinnon suorittaja soveltaa toimintaansa elintarvikealaa koskevaa lainsäädäntöä, sopimuksia ja viranomaismääräyksiä sekä hänellä on kyky valvoa niiden noudattamista ja toimivuutta.

toimitusjärjestelmän oman vastuualueensa osalta

- ottaa vastaan tilauksia ja suunnittelee toiminnan tilausten mukaan
- toimii suunnitelmallisesti ja joustavasti tuotannonohjauksessa sekä muuttaa tarvittaessa toimintaansa
- reagoi ja tekee joustavasti ratkaisuja sekä oma-aloitteisesti henkilöstöön liittyvissä asioissa
- tuntee oman vastuualueensa tuotanto- ja/tai laatuhäiriöiden, koneiden ja laitteiden toimintahäiriöiden systemaattisen ongelmaratkaisun
- osaa tarvittaessa kertoa alaisilleen periaatteet vastuualueensa työmenetelmistä, koneista ja laitteista sekä tuntee vastuualueensa ergonomian ja työturvallisuuteen liittyvät periaatteet
- vastaa työtehtävissään tarvittavan elintarvike- ja työsuojelulainsäädännön noudattamista
- vastaa omasta ja henkilöstön työn ohjeistuksesta, toteutuksesta ja laadusta
- osaa kertoa vaihtoehtoisia toimintatapoja tuotannosta tai valmistustapoja tuotteista.

### **Tietojärjestelmien hyödyntäminen työprosessissa**

Tutkinnon suorittaja

- käyttää konditorian tietojärjestelmiä työprosessissa tarvittavissa vaiheissa: tekstinkäsittely, taulukkolaskenta, sähköposti, internet ja muut yrityskohtaiset ohjelmat.

### **Säädösten ja määräysten noudattaminen**

Tutkinnon suorittaja

- seuraa aktiivisesti alansa lainsäädäntöä ja sen kehitystä

Tutkinnon suorittaja osallistuu yrityksen/oman vastualueensa materiaalien, koneiden ja laitteiden tilaamiseen. Hän ottaa toiminnassa huomioon energiankäytön, kierrätyksen ja kestävän kehityksen ympäristövaikutukset sekä lain-säädännön.

Tutkinnon suorittaja kykenee kokonaisvaltaisesti suunnittelemaan tuote- ja palveluvalikoimat sekä toimintatavat yrityksen liikeidean, laatutavoitteiden ja taloudellisten tavoitteiden mukaisesti. Hän tuntee katetuottolaskennan periaatteet ja hyödyntää niitä kannattavuuden ja tuloksen suunnittelussa yrityksen johdon kanssa.

- soveltaa säädöksiä ja sopimuksia ja valvoo niiden noudattamista (elintarvikelainsäädäntö, työ-lainsäädäntö, yhteiskuntavastuu, työturvallisuuslainsäädäntö, ympäristölainsäädäntö)
- tuntee yrityksen ja turvallisuuteen liittyvät riskit ja pyrkii niiden eliminoimiseen noudattamalla asiakas-, tuote- ja muuta turval-lisuutta varten laadittuja ohjeita (esim. työterveyslaki, paloturvallisuus, kuluttajan suoja, elintarvike-hygienia)
- laatii tai päivittää omavalvonta-ohjelman
- osaa noudattaa yhteistoiminta-menettelyjä.

### **Konditorian hankintojen valvominen ja ohjaaminen**

Tutkinnon suorittaja

- tekee raaka-aineiden ja pakkaus-materiaalien hankintasuunnitelmat
- tekee työpaikan käytännön mukaan esitykset hankinnoista tai ostaa raaka-aineita, tarvikkeita ja pakkaus-materiaaleja
- tuntee koneiden ja laitteiden hankintaperiaatteet.

### **Laskentatiedon hyödyntäminen toiminnan ohjauksessa**

Tutkinnon suorittaja

- toimii asetettujen tulostavoitteiden mukaisesti
- osaa tulkita seurantaraportteja ja muuttaa tarvittaessa toimintaansa ja valvoo niiden toteutumista
- hinnoittelee tuotteet ja huomioi kannattavuuden toiminnoissaan
- laskee kannattavuus- ja vaihtoeh-to-laskelmia katelaskennan tai muiden ohjeiden mukaisesti.

<p>Tutkinnon suorittaja osallistuu soveltaen oman vastualueensa toiminnan suunnitteluun ja tuotteiden kustannusrakenteen seuraamiseen.</p> <p>Tutkinnon suorittaja arvioi kokonaisvaltaisesti omaa toimintaansa ja onnistumistaan konditorian tuotannon suunnittelussa ja työn ohjauksessa.</p>	<p><b>Konditorian toimintasuunnitelman laatiminen</b></p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osallistuu konditorian toimintasuunnitelman laadintaan ja seurantaan</li> <li>• tekee kannattavuus-, ja vaihtoehtolaskelmien pohjalta kehittämisehdotuksia.</li> </ul> <p><b>Oman toiminnan arvioiminen</b></p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• arvioi työtään palvelun tuottajan ja asiakkaan näkökulmasta</li> <li>• hyödyntää saamansa palautetta työnsä kehittämisessä</li> <li>• osaa tarvittaessa muuttaa toimintojaan niin, että asiakas-tyytyväisyys toteutuu.</li> </ul>
---	---

### c) Ammattitaidon osoittamistavat

Konditoriatuotannon suunnittelu ja ohjaaminen -osan suorittamisessa on keskeistä, että tutkinnon suorittaja tuntee näyttöpaikakseen valitsemansa leipomoyrityksen toimintaperiaatteet: liikeidean, toimintaympäristön ja tuotantoprosessit. Hän osoittaa toiminnallaan osaamisensa aidossa työympäristössä leipomoalan yrityksessä sen tuotantoa suunnitellen ja töiden järjestelystä vastaten.

Näyttötutkinnon tehtävät määritellään tutkinnon ammattitaitovaatimusten perusteella. Arvioinnin kohteet ovat näytettävien ammatin työtehtävien suunnittelun lähtökohtana, koska niissä ilmaistaan ne keskeiset osaamisen alueet, jotka on arvioitava jokaisen tutkinnon suorittajan näyttöä arvioitaessa. Tutkinnon perusteiden arviointikriteerit ilmaisevat, kuinka tutkinnon suorittajan näytössään ja työssään on suoriuduttava. Arviointimenetelmänä käytetään työtilanteiden seuranta ja niihin liittyvien kirjallisten dokumenttien, suunnitelmien ja raporttien arviointia sekä haastattelua.

Konditoriatuotannon suunnittelu ja ohjaus -osan ammattitaitovaatimusten hallinta näytetään tekemällä eli aidoissa suunnittelu-, ohjaamis- ja työtilanteissa näyttöpaikaksi soveltuvassa leipomoalan yrityksessä. Näyttöpaikkaa valittaessa on otettava huomioon, että tutkinnon suorittajalla on todelliset mahdollisuudet osoittaa tämän tutkinnon osan ammattitaidon hallinta.

Tutkinnon suorittaja voi osoittaa selviytyvänsä alansa suoritustason tehtävistä ammattitaitoisesti (ensimmäinen arvioinnin kohde) joko näytöllä tai kondiittorin ammattitutkintotodistuksella (suoritettu perustemääräysten 14/011/1994 tai 45/011/2001 mukaan).

## 2 § Konditoriatilaukokonaisuuden suunnittelu ja toteutus

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja tuntee konditoria-alan historian ja tuotteet. Hän ymmärtää perinteiden merkityksen tuotteiden kehittämisessä ja vaalii niitä omassa kehittämis-toiminnassaan osana uusien tuotteiden kehittämistä.</p> <p>Tutkinnon suorittaja osaa suunnitella, koota ja valmistaa asiakkaiden tarpeisiin sopivia tuotekokonaisuuksia niin, että niiden valmistaminen on yritykselle myös taloudellisesti kannattavaa.</p> <p>Tutkinnon suorittaja osaa kehittää ja toteuttaa erityisruokavalioihin sopivat korvaavat tuotteet esim. juhlien tilaukokonaisuuteen.</p>	<p><b>Konditoria-alan tuntemus</b> Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• tuntee alan historian ja konditoria-alan tuotannon perinteet</li><li>• ymmärtää alan perinteiden merkityksen tuotteiden kehittämisessä ja vaalii niitä omassa toiminnassaan.</li></ul> <p><b>Tuote- tai tilaukokonaisuuksien valmistaminen</b> Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• osaa suunnitella ja valmistaa näyttäviä konditoriatuote- tai tilaukokonaisuuksia</li><li>• hallitsee itse vaativien konditoria-tuotteiden valmistusprosessin niin, että syntyy ulkonäöltään ja maultaan laadukkaita myyntikelpoisia tuotteita</li><li>• hallitsee kädentaitoa vaativien töiden tekemisen</li><li>• osaa soveltaa ja kehittää tuotteita asiakkaiden toivomusten mukaisesti</li><li>• tutkinnon suorittaja ymmärtää mistä vaativien erikoistuotteiden hinta muodostuu ja hinnoittelee tuotteet tai tuotekokonaisuuden yritykselle kannattavasti.</li></ul> <p><b>Erityisruokavalioiden soveltaminen tilauksissa</b> Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• osaa valmistaa korvaavat tuotteet tilaukokonaisuuden erityisruokavaliiasiakkaille</li><li>• on selvillä tuotantosuuntansa mukaisten erityisruokavalioihin sopivien raaka-aineiden ja tuotteiden kehitysvirtauksista.</li></ul>

<p>Tutkinnon suorittajan osaa valmistaa kansainvälistä alkuperää olevia tuotteita ja kehittää niitä oman yrityksensä tuotantoon sopiviksi.</p> <p>Tutkinnon suorittaja työskentelee hygieenisesti ja vastuuntuntoisesti. Tutkinnon suorittaja osaa toimia taloudellisesti ottaen huomioon erilaiset kustannusvaikutukset.</p> <p>Tutkinnon suorittajalla on realistinen käsitys omasta toiminnastaan ja toiminnan tuloksesta.</p>	<p><b>Kansainvälisten tuotteiden tuntemus ja valmistus</b> Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osaa kehittää ja valmistaa vieraasta kulttuurista lähtöisin olevia tuotteita tuotekokonaisuuteen sopiviksi.</li> </ul> <p><b>Työskentelyn laadukkuus</b> Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• noudattaa työskentelyhygieniää</li> <li>• toimii työssään joustavasti ja on yhteistyökykyinen</li> <li>• työskentelee normaalijoutuisuudella</li> <li>• tuntee valmistuksen riskitekijät</li> <li>• työskentelee taloudellisesti ja huomioi hävikin työskentelyssään</li> <li>• osaa hinnoitella tuotevalikoiman tai tilauskokonaisuuden tuotteet ja laskea tuotteiden katetuotto-prosentin.</li> </ul> <p><b>Oman toiminnan arvioiminen</b> Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• arvioi työtään konditoriayrityksen ja asiakkaan näkökulmasta</li> <li>• hyödyntää saamansa palautetta työnsä kehittämisessä</li> <li>• osaa tarvittaessa muuttaa toimintojaan niin, että asiakas-tyytyväisyys toteutuu.</li> </ul>
---	---

### c) Ammattitaidon osoittamistavat

Näyttävän tilauskokonaisuuden suunnittelu ja toteutus muodostuu kuudesta valmistettavasta tuotteesta ja konditorian koristetyöstä (näyteikkunatyö). Tutkintotilaisuus on yksi kokonaisuus joka saa kestää enintään 20 tuntia, mikä sisältää suunnittelun. Näyttötutkinnon suorittamisessa on otettava huomioon, että yksi tuote kuudesta valmistettavasta tilauskokonaisuuden tuotteesta voidaan antaa asiakastilauksena vasta tutkintotilaisuudessa. Näyttötutkinnossa kondiittorimestarin osaamisen näyttö muodostuu monipuolisesta tuotteiston suunnittelusta vaativaan ja hallittuun käden taitojen osoittamiseen.

Osaaminen näytetään pääsääntöisesti aidossa konditoriaympäristössä. Jos näyttötutkintoa ei ole mahdollista toteuttaa aidossa työolosuhteissa, on tutkintotoimikunnalle perusteltava muun ympäristön käyttö ja toimintaedellytykset niin, että näyttökokonaisuus pystytään toteuttamaan taloudellisesti kannattavasti ja normaalijoutuisuudella.

### 3 § Esimiestyö konditoriassa

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja suunnittelee työyhteisön tulevaisuuden toimintaa ja varmistaa organisaation toimivuuden mitoittamalla henkilöstön määrän ja laadun oikein tietyllä aikavälillä. Hän vastaa resurssisuunnittelusta.</p> <p>Tutkinnon suorittaja osallistuu henkilöstön työhönottoon sekä noudattaa työsuhteisiin liittyvissä asioissa lainsäädännön ja työehtosopimusten määräyksiä.</p> <p>Tutkinnon suorittaja hallitsee työyhteisön perehdyttämisen. Hän ohjaa ja opastaa suunnitelmallisesti uusissa tehtävissä ja muuttuvissa tilanteissa.</p>	<p><b>Henkilöstösuunnittelu</b> Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• suunnittelee henkilöstön määrän ja sopivuuden vastaamaan asetettuja tavoitteita ja toimintoja</li><li>• tarkistaa, että henkilöstön koulutus ja osaaminen vastaa asetettuja tavoitteita</li><li>• muuttaa tarvittaessa suunnitelmia toimintaa koskevissa toimenpiteissä.</li></ul> <p><b>Työsuhdeasioiden hoitaminen</b> Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• hallitsee henkilöstön työhönotto-prosessin. Ja osallistuu tarvittaessa henkilöstön palkkaamiseen työn vaatimusten mukaisesti</li><li>• kykenee määrittelemään työhön vaadittavat henkilöstön ammattitaitovaatimukset</li><li>• hallitsee palkkahallintoon liittyvät asiat, kuten palkkaus, lomat, sairausajan palkka jne.</li></ul> <p><b>Henkilöstön perehdyttäminen</b> Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• perehdyttää henkilöstön yrityksen liikeideaan sekä työtehtäviinsä lainsäädännön ja työehtosopimusten sekä yrityksessä sovittujen toimintatapojen tai liikeidean mukaisesti</li><li>• auttaa uuden työntekijän sopeutumista työyhteisöön</li><li>• pystyy työnohjaukseen sekä opastamaan henkilöstöä muuttuvissa tilanteissa</li><li>• laatii toimipistekohtaisen perehdyttämisohjeiston ja valvoo niiden toimivuutta.</li></ul>



Tutkinnon suorittaja pystyy suunnittelemaan, organisoimaan sekä mitoittamaan henkilökunnan muuttuvissa työtilanteissa. Tutkinnon suorittaja ottaa ja antaa vastuuta asioiden hoitamisessa. Tutkinnon suorittaja kykenee arvioimaan henkilöstön ammattitaitoa sekä heidän käyttäytymistään ohjaus- ja opetustilanteissa sekä palavereissa.

Tutkinnon suorittaja tunnistaa omat vahvuutensa ja heikkoutensa esimiehenä ja hänellä on valmiutta kehittää itseään.

Tutkinnon suorittaja pystyy viestimään työyhteisöään koskevista asioista ja hallitsee palaveri-, kokous- ja neuvottelukäytännöt.

### **Henkilöstön töiden organisointi, ohjaus ja johtaminen**

Tutkinnon suorittaja

- suunnittelee ja mitoittaa henkilöstön muuttuvien tarpeiden pohjalta
- suunnittelee sijais-, ja varajärjestelmät henkilöstön käytössä
- ottaa omakohtaisesti vastuun töiden ja asioiden hoitamisesta ja antaa vastuuta myös henkilöstölle
- ohjaa henkilöstöään yksilöllisesti ja toimii ohjaustilanteissa ja palavereissa suunnitelmallisesti ottamalla huomioon henkilöstön erilaisuuden ja ammattitaidon.

### **Henkilöstön ja itsensä kehittäminen**

Tutkinnon suorittaja

- kannustaa henkilöstöään antamalla sekä vastaanottamalla palautetta
- arvioi henkilöstön ammattitaitoa sekä auttaa henkilöstöään kehittymään ammatissaan
- valvoo laadun toteuttamista asetettujen tavoitteiden puitteissa sekä osaa vaatia henkilöstöltään laatu- tavoitteiden toteutumista
- pystyy arvioimaan ja kehittämään omia johtamistapojaan
- lisää palautteiden avulla henkilöstön työmotivaatiota.

### **Vuorovaikutustilanteiden hoitaminen**

Tutkinnon suorittaja

- johtaa henkilöstöpalavereita ja kokouksia
- kykenee neuvottelemaan erilaisia ratkaisuja
- informoi henkilöstöä työyhteisöä ja yritystä koskevista asioista
- pystyy vuorovaikutteiseen ryhmänsä johtamiseen.

<p>Tutkinnon suorittaja arvioi kokonaisvaltaisesti omaa toimintaansa.</p>	<p><b>Oman toiminnan arvioiminen</b></p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• arvioi työtään yrityksen ja asiakkaan näkökulmasta</li> <li>• hyödyntää henkilöstöltään saamansa palautetta esimiestyönsä kehittämisessä</li> <li>• osaa tarvittaessa muuttaa toimintojaan niin, että henkilöstö- ja asiakastyytyväisyys toteutuu.</li> </ul>
---	---

### c) Ammattitaidon osoittamistavat

Esimiestyö -osan näyttö arvioidaan aidossa konditoriaympäristössä ja todellisten työsuoritusten perusteella. Näyttöpaikkaa valittaessa on otettava huomioon, että tutkinnon suorittajalla on johdettavia alaisia ja hänellä siten on todelliset mahdollisuudet osoittaa tämän tutkinnon osan ammattitaidon hallinta. Tutkinnon perusteiden arviointikriteerit ilmaisevat, kuinka tutkinnon suorittajan on näytössään ja työssään suoriuduttava. Arviointimenetelmänä käytetään työtilanteiden seuranta ja niihin liittyvien kirjallisten dokumenttien, suunnitelmien ja raporttien arviointia sekä haastattelua.

Ammattitaitovaatimusten hallinta näytetään tekemällä esimiestyötä eli aidossa henkilöstönhallinta ja ohjaamistilanteissa näyttöpaikaksi soveltuvassa konditoria-alan yrityksessä. Näytön antaminen oppilaitoksessa ei ole mahdollista.

## 4 § Konditoriatuotteiden myynti ja markkinointi

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja hyödyntää ja toteuttaa erilaisia markkinoinnin kilpailukeinoja laadittaessa markkinointi- ja myyntisuunnitelmia. Tutkinnon suorittaja laatii tarjous- ja myyntikirjeitä sekä muita esitteitä.</p>	<p><b>Myynnin ja markkinoinnin suunnittelu</b></p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tunnistaa erilaiset kilpailukeinot ja analysoi työyhteisönsä markkinointikeinoja</li> <li>• osallistuu yksikön markkinointi- ja myyntisuunnitelmien laadintaan ja osaa hyödyntää tässä organisaatiolle/ yritykselle laadittuja markkinointitavoitteita</li> <li>• suunnittelee ja toteuttaa erilaisia kampanja- ja teematuotteita sekä laatii niistä tarjous- ja myyntikirjeitä</li> </ul>

<p>Tutkinnon suorittajalla on valmiudet markkinoida ja myydä konditoria- tuotteita ja tuotekokonaisuuksia eri asiakasryhmille. Hän pystyy hoitamaan asiakassuhteet.</p> <p>Tutkinnon suorittaja tekee aktiivisesti henkilökohtaista myyntityötä asiakkaiden keskuudessa. Tutkinnon suorittaja hoitaa työyhteisössään sekä ulkoista että sisäistä tiedottamista suullisesti ja kirjallisesti ja käyttää tarvittaessa tiedottamiseen erilaisia viestintälaitteita.</p> <p>Tutkinnon suorittaja arvioi kokonaisvaltaisesti omaa toimintaansa myynti- ja markkinointitehtävässään.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• suunnittelee työyhteisöään sekä sen toimintaa koskevia tiedotteita.</li> </ul> <p><b>Asiakaslähtöinen myynnin ja markkinoinnin toteuttaminen</b></p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• käy myyntineuvotteluja liikeidean edellyttämällä tavalla eri asiakasryhmien kanssa ottamalla huomioon heidän ostotarpeensa ja asiakkailta saamansa palautteen</li> <li>• hoitaa asiakassuhteita ja toimipaikan sidosryhmiä yhdessä henkilöstön kanssa.</li> </ul> <p><b>Henkilökohtainen myyntityö ja viestintä</b></p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• lisää myyntiä henkilökohtaisella toiminnallaan sekä ohjaa henkilöstöään myyntityössä</li> <li>• tiedottaa ymmärrettävästi työyhteisöään koskevista asioista</li> <li>• viestittää sekä suullisesti että kirjallisesti johdonmukaisesti ja selkeästi</li> <li>• osaa tarvittaessa viestiä myös vieraalla kielellä</li> <li>• käyttää tietotekniikkaa tiedottamisessa sekä hyödyntää sähköpostia ja internetiä tiedon hankinnassa ja viestinnässä.</li> </ul> <p><b>Oman toiminnan arvioiminen</b></p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• arvioi työskentelyään sekä yrityksen että asiakkaan näkökulmasta</li> <li>• hyödyntää saamaansa palautetta työnsä kehittämisestä</li> <li>• osaa tarvittaessa muuttaa toimintojaan niin, että asiakastyytyväisyys toteutuu.</li> </ul>
--	--

### c) Ammattitaidon osoittamistavat

Myynti- ja markkinointi -osan näyttö arvioidaan aidossa myynti- ja markkinointi-tilanteessa, jossa markkinoidaan ja myydään valitun leipomon tuotteita. Näyttö-

leipomoa valittaessa on otettava huomioon, että tutkinnon suorittajalla on todelliset mahdollisuudet osoittaa tämän tutkinnon osan ammattitaidon hallinta. Arviointimenetelmänä käytetään työtilanteiden seuranta, kirjallisten dokumenttien ja suunnitelmien arviointia, asiakkailta ja työyhteisön eri jäsenten edustajilta saatuja palautteita sekä tutkinnon suorittajan markkinoinnin ja viestinnän valmiuksien seuraamista valitun leipomon näkökulmasta sovellettuna. Näyttöä ei ole mahdollista antaa pelkästään oppilaitoksessa.

## 5 § Monikulttuurisuus ja kielitaito konditoriatyöskentelyn ohjaamisessa

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja ymmärtää oman persoonansa ja vuorovaikutuksen merkityksen osana oman organisaationsa/yrityksensä yrityskuvaa. Tutkinnon suorittaja antaa eri kieliä puhuville ihmisille kuvan ammattiosaamisestaan.</p> <p>Tutkinnon suorittaja selviytyy suomen tai ruotsin lisäksi jollakin työyhteisössään tarvittavalla vieraalla kielellä erilaisissa työhön liittyvissä tilanteissa, ja hän ohjaa omalta osaltaan työntekijää tehtävässään. Tutkinnon suorittaja työskentelee yhteistyöhenkisesti ja ottaa huomioon vieraskielisen työntekijän.</p>	<p><b>Vuorovaikutus työyhteisössä</b> Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pitää työyhteisön hyvää ilmapiiriä tavoitteena ja se näkyy hänen kaikissa toimissaan</li> <li>• on oma-aloitteinen, vastuuntuntoinen ja ystävällinen.</li> </ul> <p><b>Kielitaito työyhteisössä</b> Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kohtaa vieraskielisen työyhteisön jäsenen tai asiakkaan rohkeasti</li> <li>• puhuu työyhteisön jäsenen tai asiakkaan kanssa kyseisessä työympäristössä tarkoituksenmukaista vierasta kieltä palvelutilanteissa (esimerkiksi tervehtiminen, neuvominen ja opastaminen)</li> <li>• selvittää ja esittelee oman organisaation tai yrityksen toimintaan liittyviä asioita suullisesti ja kirjallisesti vieraalla kielellä (esimerkiksi kohteen toiminta, organisaation tuotteet ja palvelut)</li> <li>• ymmärtää eri kulttuureja, mikä näkyy asiallisena käyttäytymisenä (esimerkiksi kohteliaisuudet, ystävällisyys, smalltalk)</li> <li>• hallitsee sanattoman viestinnän.</li> </ul>

<p>Tutkinnon suorittaja selviytyy suomen tai ruotsin lisäksi jollakin työympäristössään tarvittavalla vieraalla kielellä tavanomaisista työn perehdyttämis-, ohjaus- ja opastamistilanteista.</p> <p>Tutkinnon suorittaja arvioi vieraalla kielellä tapahtuvaa ohjaamistaitoaan kokonaisvaltaisesti.</p>	<p><b>Työntekijän perehdyttäminen, ohjaaminen ja opastaminen vieraalla kielellä</b></p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kohtaa vieraskieliset työntekijät rohkeasti ja ennakkoluulottomasti</li> <li>• hallitsee oman ammattialansa keskeiset termit ja osaa selvittää perusasiat työyhteisössään tarvittavalla vieraalla kielellä</li> <li>• perehdyttää vieraskielisiä työntekijöitä omaan organisaatioonsa</li> <li>• perehdyttää/ohjaa/opastaa vieraskielisiä työntekijöitä heidän tietojensa ja taitojensa edellyttämällä tavalla</li> <li>• tekee tarvittaessa kirjallisia työohjeita</li> <li>• luo edellytykset rohkaisevan ilmapiirin syntymiselle vuorovaikutustilanteessa</li> <li>• rohkaisee kokeilemaan, kysymään ja etsimään tietoa.</li> </ul> <p><b>Oman toiminnan arvioiminen</b></p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• arvioi ohjaus- tai opastustaitoaan yrityksen ja henkilöstön näkökulmasta</li> <li>• hyödyntää saamansa palautetta työnsä kehittämisessä</li> <li>• osaa tarvittaessa muuttaa toimintojaan niin, että vuorovaikutus toteutuu.</li> </ul>
--	---

### c) Ammattitaidon osoittamistavat

Monikulttuurisuus ja kielitaito konditoria-alalla -osan suorittamisessa on keskeistä kielitaito vuorovaikutustilanteen hallitsemiseksi tutkinnon suorittajan työyhteisössään tarvitseman kielitaidon mukaan valitulla kielellä.

Tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten hallinta näytetään aidoissa työhön liittyvissä vuorovaikutustilanteissa näyttöpaikaksi soveltuvassa leipomoyrityksessä, jossa kommunikointi valitulla vieraalla kielellä on päivittäistä. Näyttöpaikkaa valittaessa on otettava huomioon, että tutkinnon suorittajalla on todelliset mahdollisuudet osoittaa tämän tutkinnon osan ammattitaidon hallinta. Valittu kieli merkitään tutkintotodistukseen lisätietoja -kohtaan.

## 6 § Tuotekehitys konditoria-alalla

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja tuntee konditoriatuotteiden tuotekehitysprosessin. Hän osaa suunnitella, koordinoida ja ohjata tuotekehitysprosessia ja laatia tuotekehitysuunnitelman.</p> <p>Tutkinnon suorittaja tietää ja osaa ohjata leipomoalan elintarvikkeissa tapahtuvia kemiallisia, fysikaalisia ja mikrobiologisia muutoksia. Hän tuntee konditoria-alan valmistustekniikat ja laitteiden toiminta-periaatteet. Hän on selvillä tuotantosuuntansa mukaisten raaka-aineiden ja tuotteiden laatuominaisuuksista sekä ravitsemuksellisesta merkityksestä.</p>	<p><b>Tuotekehitysprosessin tunteminen</b></p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• tuntee tuotekehitysprosessin, sen periaatteet ja siihen liittyvän lainsäädännön</li><li>• tietää asiakastarpeen tärkeyden leipomotuotteiden tuotekehitystoiminnassa</li><li>• osaa suunnitella, laatia ja koordinoida tuotekehitysuunnitelmia ja -prosesseja</li><li>• tietää tuotekehityksen merkityksen omassa työyhteisössään ja osana asiakaspalvelua</li><li>• on kiinnostunut oman alan kehitysnäkymistä ja tulevaisuudesta</li><li>• valmistaa ohjeiden mukaisia tuotteita taloudellisesti.</li></ul> <p><b>Tuote-, raaka-aine- ja prosessituntemus</b></p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• tunnistaa leipomoalalla elintarvikkeissa tapahtuvia kemiallisia, fysikaalisia ja mikrobiologisia muutoksia sekä hallitsee keinoja, joilla näitä muutoksia voidaan ohjata</li><li>• tuntee konditoria-alan valmistustekniikat ja laitteiden toiminta-periaatteet</li><li>• tietää tuotantosuuntansa mukaisten tuotteiden ja raaka-aineiden ravitsemuksellisen merkityksen</li><li>• tietää yleisimmät erityisruokavaliot ja osaa suunnitella niihin sopivia tuotteita</li><li>• osaa etsiä korvaavia raaka-aineita</li><li>• osaa rationalisoida raaka-aineiden kokonaiskäyttöä</li><li>• osaa kirjoittaa reseptejä ja työohjeita leipomoon</li></ul>

Tutkinnon suorittaja osaa suunnitella ja toteuttaa konditoriatuotteen tuotekehitysprojektin.

Tutkinnon suorittaja osaa toteuttaa tuotekehitysprojektin esitutkimusvaiheen.

- antaa tarvittaessa pakkaustyyppi- vaihtoehtoja ostolle ja tuotannolle
- osaa suunnitella ja seurata tuotteiden säilyvyyttä.

### **Tuotekehitysprojektin suunnittelu ja hallinta**

Tutkinnon suorittaja

- osaa suunnitella konditoriatuotteen tuotekehitysprojektin ja toteuttaa sen yhdessä markkinoinnin, tuotannon, yrityksen johdon ja taloushallinnon kanssa
- selvittää asiakastarpeet ja tuotteen alustavan kustannusrakenteen yhdessä markkinoinnin kanssa
- käyttää eri ideointimenetelmiä ja kuluttajatutkimuksia suunnittelun apuna
- ideoi asiakastarvepohjaisesti
- arvioi ideoita ja tekee ratkaisuja.

### **Esitutkimuksen toteuttaminen**

Tutkinnon suorittaja

- tietää tulevan tuotteen ominaisuudet
- selvittää raaka-ainevaihtoehtoja
- selvittää teknisiä mahdollisuuksia, joilla tuote voitaisiin toteuttaa
- selvittää tuotantomahdollisuuksia tuotannon kanssa
- laatii tuotantosuunnitelma- ehdotuksen yhdessä tuotannon kanssa
- tekee markkinoinnin kanssa yhteistyötä mm. markkinaselvitykset ja markkinoinnin tavoitteet
- kartoittaa mahdolliset riskitekijät
- tekee kannattavuusselvitykset yhdessä markkinoinnin kanssa
- laatii tuotemääritykset, laatii tuotteesta tuotesuunnitelman, jonka pohjalta tuotekehitysprojekti joko käynnistetään tai hylätään
- dokumentoi tuotekehitysprojektin vaiheet.

Tutkinnon suorittajalla on valmiudet soveltaa toiminnassaan elintarvikealaa koskevaa lainsäädäntöä, sopimuksia ja viranomaismääräyksiä. Hän tietää salassapitosäännökset.

Tutkinnon suorittaja toteuttaa tuotesuunnittelun ja tuotetestaukset osana yrityksen tuotekehitysprojektia.

Tutkinnon suorittaja seuraa tuotekehitysprojektin toteutumista. Hän tekee tarvittavat johtopäätökset sekä päättää tuotekehitysprojektin.

### **Elintarvikelainsäädännön ja aineettomien oikeuksien tunteminen**

Tutkinnon suorittaja

- tuntee leipomoalaa koskevan elintarvikelainsäädännön ja käytettävät pakkausmerkinnät
- ymmärtää salassapitosäännösten merkityksen.

### **Tuotesuunnittelu ja testaaminen**

Tutkinnon suorittaja

- tarkistaa tuotteen tuotantokelpoisuuden, työvaiheistuksen ja tuotantokustannukset
- laatii tuotteelle testaus-, ja laadunvarmistusjärjestelmän
- viimeistelee tuotteen koeajoja/leivontaa varten, suunnittelee ja toteuttaa koeajoja/koeleivontaa yhdessä tuotannon kanssa
- ohjaa ja neuvoo tarvittaessa tuotteen valmistukseen liittyvissä ongelmissa
- tekee tuotetestejä
- tekee tuoteparannuksia tai muutoksia koeajojen pohjalta
- suunnittelee tuotteen pakkauksen yhdessä markkinoinnin kanssa
- testaa tuotteen pakkauksen yhdessä tuotantotiimin kanssa.

### **Aistinvarainen arviointi**

Tutkinnon suorittaja

- osaa arvioida oman alansa tuotteiden ulkonäköä, rakennetta, hajua ja makua
- osaa suunnitella ja toteuttaa aistinvaraisia arviointikokeita sekä käsitellä ja arvioida niistä saatuja tuloksia
- osaa toteuttaa kuluttajien mieltymysmittauksia sekä käsitellä ja arvioida niistä saatuja tuloksia
- arvioi valmiin tuotteen ja valmistusprosessin aikaista laatua aistinvaraisesti.



<p>Tutkinnon suorittaja hyödyntää aistinvaraista arviointia tuotekehityksen välineenä. Hän osaa toteuttaa aistinvaraisia kokeita ja kuluttajatestejä sekä arvioida testien tuloksia.</p> <p>Tutkinnon suorittaja pystyy hankkimaan tietoa hyödyntämällä eri tiedonhankintavälineitä.</p> <p>Tutkinnon suorittaja arvioi kokonaisvaltaisesti omaa toimintaansa.</p>	<p><b>Seuranta ja johtopäätökset</b> Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osallistuu tuotannon viimeistelyyn</li> <li>• laatii tarvittavat dokumentit</li> <li>• osallistuu tuotannon ja myynnin käynnistämiseen (esim. koulutus, tekninen tuki sekä myynti ja myynnin seuranta)</li> <li>• päättää tuotekehitysprojektin ja suunnittelee uuden käynnistämistä.</li> </ul> <p><b>Tiedonhankinta</b> Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• hyödyntää monipuolisesti yrityksessä käytössä olevia tiedonhankintavälineitä.</li> </ul> <p><b>Oman toiminnan arvioiminen</b> Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• arvioi työskentelyään sekä yrityksen että asiakkaan näkökulmasta</li> <li>• hyödyntää saamaansa palautetta työnsä kehittämistä</li> <li>• osaa tarvittaessa muuttaa toimintonsa niin, että asiakastyytyväisyys toteutuu.</li> </ul>
--	--

### c) Ammattitaidon osoittamistavat

Tuotekehitys konditoria-alan yrityksessä -osan suorittamisessa on keskeistä tuotekehitysprosessin tunteminen sekä tuotekehitysprojektin suunnittelu ja hallinta raaka-aineesta, tuotesuunnittelusta ja testauksesta aina johtopäätökseen asti. Lisäksi tutkinnon suorittaja tietää alallaan olevan lainsäädännön.

Näytön tehtävät määritellään tutkinnon ammattitaitovaatimuksiin nojautuen. Arvioinnin kohteet ovat näytettävien ammatin työtehtävien suunnittelun lähtökohtana, koska niissä ilmaistaan ne keskeiset osaamisen alueet, jotka on arvioitava jokaisen tutkinnon suorittajan näyttöä arvioitaessa.

Tutkinnon perusteiden arviointikriteerit ilmaisevat, kuinka tutkinnon suorittajan on näytössään ja työssään suoriuduttava. Arviointimenetelmänä käytetään työtilanteiden seuranta ja niihin liittyvien kirjallisten dokumenttien, suunnitelmien ja raporttien arviointia.

Ammattitaitovaatimusten hallinta näytetään tekemällä aidoissa tuotekehityksen työtilanteissa näyttöpaikaksi soveltuvassa konditoriassa tai erikseen perustellen oppilaitoksissa. Näyttöpaikkaa valittaessa on otettava huomioon, että tutkinnon suorittajalla on todelliset mahdollisuudet osoittaa tämän tutkinnon osan ammattitaidon hallinta.

## 7 § Yrittäjyys konditoria-alalla

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja tietää konditoria-alan tarjoamat mahdollisuudet yritys-toiminnan käynnistämiseen. Hän ymmärtää, miten erilaiset organisaatiot tuottavat palveluja ja pitää leipomo-alan yrityksiä yhtenä merkittävänä palvelujen tuottajana.</p> <p>Tutkinnon suorittaja tietää yritys-toiminnan peruskäsitteet ja erilaiset yritys muodot. Hän tietää, mitä tekijöitä on huomioitava yritys-toimintaa suunniteltaessa. Hän arvioi omia edellytyksiään ja mahdollisuuksiaan toimia yrittäjänä.</p> <p>Tutkinnon suorittaja ymmärtää ja pystyy arvioimaan erilaisten yritysten toimintaa omasta näkökulmastaan mahdollisena tulevana yrittäjänä sekä asiakkaana. Hän pitää asiakas-</p>	<p><b>Asiakaslähtöinen yrittäjyys</b> Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• tietää erilaiset palvelujen tuottamistavat (esim. oma palvelu, oma tulosityksikkö, yksityinen yritys)</li><li>• osaa vertailla erilaisten konditoria-alan organisaatioiden toimintaa</li><li>• tietää konditoria-alalla tapahtuneet muutokset ja ymmärtää niiden vaikutukset</li><li>• tuntee oman alueensa alan yritysten toimintamahdollisuudet ja arvioi yritystoiminnan käynnistämisen mahdollisuuksia ja riskejä</li><li>• pitää työtään asiakaspalvelutyönä, mikä näkyy hänen kaikissa toiminnoissaan</li><li>• on oma-aloitteinen, vastuun-tuntoinen ja ystävällinen</li><li>• osoittaa asiakaslähtöisyyttä kaikissa toiminnoissaan.</li></ul> <p><b>Yritystoiminnan peruskäsitteiden ymmärtäminen</b> Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• tietää yritystoiminnan peruskäsitteet (esimerkiksi toiminta-ajatus, liike-idea, liiketoimintasuunnittelu)</li><li>• tietää erilaiset yritys muodot ja niiden erot</li><li>• tietää yrityksen perustamiseen liittyvät toimenpiteet ja tietää, mistä saa tietoa yrityksen perustamisessa</li><li>• arvioi omia ominaisuuksiaan, valmiuksiaan ja resursseja toimia yrittäjänä.</li></ul> <p><b>Yritystoiminnan peruskäsitteiden soveltaminen</b> Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• suunnittelee tai tuntee yrityksen toiminnan tavoitteet (esim. taustat,</li></ul>

<p>lähtöisyyttä, laatua, markkinointia ja kustannustietoisuutta tärkeänä kilpailukeinona omassa tai palvelumassaan yrityksessä.</p> <p>Tutkinnon suorittaja arvioi kokonaisvaltaisesti omaa toimintaansa.</p>	<p>omistajat, yritysmuoto, organisaatio, liikeidea, toiminta-ajatus, rahoitusmuoto, kustannusrakenne)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tietää yrityksen asiakassegmentit</li> <li>• tietää asiakaskohteen toiminnan ja tavoitteet</li> <li>• tietää henkilökohtaisen myyntityön merkityksen yrityksessä ja toimii yrityksensä markkinoijana</li> <li>• tietää palvelun tuottajan luotettavuuden merkityksen asiakassuhteen kehittämisessä</li> <li>• arvioi yrityksensä todellisia kilpailukeinoja nyt ja tulevaisuudessa (esim. hinta, laatu, ammattitaitoisuus, asiakaspalvelu, luotettavuus)</li> <li>• tietää alalla käytettäviä tunnuslukuja</li> <li>• tietää, mitä kannattava toiminta on ja tietää keinoja vaikuttaa yrityksen kannattavuuteen</li> <li>• hankkii tarvittaessa yrityksen perustamisessa ja toiminnan eri vaiheissa tarvitsemaansa tietoa ja asiantuntijapalvelua.</li> </ul> <p><b>Oman toiminnan arvioiminen</b></p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• arvioi valmiuksiaan ja resurssijaan toimia yrittäjänä</li> <li>• arvioi valmiuksiaan käynnistää yritystoiminta</li> <li>• osaa arvioida toimintaansa asiakkaan ja palvelujen tuottajan näkökulmasta.</li> </ul>
---	--

### c) Ammattitaidon osoittamistavat

Yrittäjyys konditoria-alalla -osan suorittamisessa on keskeistä yritystoiminnan ja yrittäjyyden ymmärtäminen sekä omien yrittäjävalmiuksien arvioiminen. Tällöin tutkinnon suorittajan on välitettävä kuva itsestään yrittäjänä ja ymmärrettävä oman yrityksensä tai organisaationsa toiminta yritystoiminnan näkökulmasta. Tällöin arvioidaan, onko tutkinnon suorittaja saavuttanut tutkinnon osan arviointikriteereissä määritetyn suoritustason.

Yrittäjyys konditoria-alalla -osa suoritetaan omana erillisenä osana.

**Kondiittorimestarin ammattitaidon kuvaus**

Kondiittorimestari hallitsee erilaisten konditoriatuotteiden käsin tehtävän tai koneellisen valmistusprosessin kaikki vaiheet. Hän voi työskennellä tuotannon-suunnittelu- ja ohjaustehtävissä, esimiestehtävissä, tuotekehitystehtävissä tai myynti- ja markkinointitehtävissä. Hän voi toimia myös itsenäisenä yrittäjänä. Kondiittorimestari osallistuu päivittäisiin töihin, minkä vuoksi hänen on osattava leipomoalan käytännön työt.

Hän tuntee käytännössä yksikkönsä/yrityksensä nykytilan ja strategiset tavoitteet. Kondiittorimestarin ammattitaidossa on keskeistä, että hän pystyy organisoimaan, ohjaamaan ja valvomaan toimintaa erilaisissa leipomoalan yrityksissä. Hän tuntee alan liitot, keskeiset sidosryhmät ja tiedonhankintakanavat. Hän tuntee toimintaympäristönsä tuotannon ja palveluprosessin. Kondiittorimestari seuraa alansa kehitystä, alalla tapahtuvia muutoksia ja kansainvälistymistä sekä niiden vaikutuksia toimialaan. Hän tuntee työnopastuksen ja perehdyttämisen periaatteet.

Kondiittorimestari tuntee yrityksensä tilaustoimintaprosessin sekä sisäisen asiakkuuden merkityksen yrityksessä. Hän suunnittelee, ohjaa ja kehittää yrityksen ja yksikkönsä toimintaa. Hän ymmärtää toimintansa vaikutuksen yrityksen taloudelliseen tulokseen. Hän seuraa työssään koneiden ja laitteiden kuntoa ja osaa tehdä tarvittavia korjauspyyntöjä. Hänen on osattava hyödyntää työssään tietotekniikkaa.

Kondiittorimestari hallitsee konditoria-prosessit, tuntee raaka-aineet ja niiden ominaisuuksia, osaa käyttää koneita ja laitteita ja hallitsee työmenetelmät. Hän tuntee konditoria-alan tuotteet. Kondiittorimestari hallitsee tuotteen laadukkaan pakkaamisen. Hän toimii omavalvontamääräysten mukaisesti hygieenisyyttä noudattaen. Kondiittorimestari osaa tulkita ja noudattaa alaa koskevaa lainsäädäntöä ja sopimuksia ja tuntee kuluttajasuojalain ja liikesalaisuuden merkityksen konditorian toiminnassa. Hän osaa tehdä ja tulkita yksikkönsä toimintasuunnitelmia ja seurata toteutuneita kustannuksia ja ryhtyä tarvittaviin toimenpiteisiin.

Kondiittorimestarin muu osaaminen painottuu eri tavoin, riippuen siitä minkälaisessa työympäristössä hän työskentelee. Toimiessaan esimiestehtävissä hän hallitsee henkilöstöhallinnon ja osaa johtaa työyhteisöä. Toimiessaan myynnin ja markkinoinnin tehtävissä kondiittorimestari hyödyntää ja toteuttaa erilaisia markkinoinnin kilpailukeinoja ladittaessa markkinointi- ja myyntisuunnitelmia. Hän toteuttaa asiakaslähtöistä myyntiä ja markkinointia. Hän tuntee tuotesuunnittelun.

Valintansa mukaan kondiittorimestari osaa toimia myös monikulttuurisessa yrityksessä ja hänellä on tarvittava kielitaito työhön liittyvissä tilanteissa ja hän osaa ohjata omalta osaltaan vieraskielistä työntekijää työtehtävissä.

Tuotekehitystehtävissä toimivalta kondiittorimestarilta edellytetään tuotekehitysprojektin suunnittelu- ja toteuttamistaitoa. Hän tuntee hyvin alansa tuotteet ja raaka-aineet sekä niiden käyttäytymisen erilaisissa prosesseissa. Hän hallitsee aistinvaraiseen arviointiin liittyvät toiminnot. Tuotekehityksessä työskentelevä tuntee alan lainsäädännön, pakkauslainsäädännön ja aineettomat oikeuden ja salassapitovelvollisuuden. Hän ottaa työssään huomioon alansa tuotteiden

ravitsemuksellisen merkityksen ja erityisruokavaliot. Hän on yhteistyökykyinen ja luova.

Tutkinnon suorittaja voi laajentaa ammattitaitoaan suorittamalla valinnaisena alaan läheisesti liittyvän muun erikoisammattitutkinnon tutkinnon osan.