

Näyttötutkinnon perusteet

**LEIPURIN
AMMATTITUTKINTO
2008**



OPETUSHALLITUS
UTBILDNINGSTYRELSEN

Dno 11/011/2008
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 **44/011/2001,**
18.9.2001

LEIPURIN AMMATTITUTKINNON PERUSTEET

Opetushallitus on päättänyt leipurin ammattitutkinnon perusteista, joita on noudatettava 1.4.2008 lukien toistaiseksi. Ennen tämän määräyksen voimaantuloa aloitetut tutkintasuoritukset voidaan saattaa loppuun perusteiden dno 44/011/2001 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	
	LEIPURIN AMMATTITUTKINNON MUODOSTUMINEN	9
1 §	Tutkinnon osat	9
3	Luku	
	LEIPURIN AMMATTITUTKINNOSSA VAADITTAVA AMMATTITAITO JA ARVIOINNIN PERUSTEET	10
1 §	Taikinanteko ja ylöslyönti	12
	a) Ammattitaitovaatimukset	12
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	12
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	14
2 §	Kylmäleivonta ja pakastaminen	15
	a) Ammattitaitovaatimukset	15
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	15
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	16
3 §	Paistaminen	17
	a) Ammattitaitovaatimukset	17
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	17
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	18
4 §	Viimeistely ja pakkaaminen	19
	a) Ammattitaitovaatimukset	19
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	19
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	21
5 §	Leipurin taitotyö	21
	a) Ammattitaitovaatimukset	21
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	21
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	23

6 §	Kielitaito leipurin työssä	23
	a) Ammattitaitovaatimukset	23
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	23
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	24
7 §	Yritystoiminta	24
	a) Ammattitaitovaatimukset	24
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	24
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	27
LIITE	Leipurin ammatin kuvaus	28

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. Lopullisen päätöksen arvioinnista tekee 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 osissa 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 ammattitaitovaatimuksiin. 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 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 oikaisupyyntö osoitetaan tutkintotoimikunnalle. Tutkintotoimikunta voi arvioijia kuultuaan velvoittaa toimittamaan uuden arvioinnin. Arviointia

koskevasta oikaisuvaatimuksesta annettuun tutkintotoimikunnan päätökseen ei voi hakea muutosta valittamalla.

6 § Todistukset

Tutkintotodistuksen 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

LEIPURIN AMMATTITUTKINNON MUODOSTUMINEN

1 § Tutkinnon osat

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

Pakolliset osat ovat

1. Taikinanteko ja ylöslöynti
2. Kylmäleivonta ja pakastaminen
3. Paistaminen

4. Viimeistely ja pakkaaminen.

Valinnaiset osat ovat (valittava yksi)

5. Leipurin taitotyö
6. Kielitaito leipurin työssä
7. Yritystoiminta

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

Valitun tutkinnon osan hyväksytyt suoritus tunnustetaan kyseisestä tutkinnosta vastaavassa tutkintotoimikunnassa.

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

3 Luku

LEIPURIN 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 suoritustason saavuttaminen.

Ammattitaidon osoittamista varten on kunkin tutkinnon suorittajan kohdalla huolehdittava henkilökohtaistamisen toteuttamisesta laissa määritellyllä kolmiportaisella tavalla. Henkilökohtaistaminen on toteutettava leipurin ammattitutkinnon perusteita noudattaen. Leipurin ammattitutkinnossa arvioidaan tutkinnon osa kerrallaan niin, että tutkinnon suorittajan ammattitaitoa verrataan tutkinnon osan ammattitaitovaatimukseen ja arviointikriteereissä määriteltyyn suoritustasoon. Näyttötutkintoa arvioidessa kerätään riittävä arviointiaineisto, ja se dokumentoidaan arviointipäätöksen perusteluksi. Arviointiaineisto kerätään näyttötutkinnossa tutkinnon suorittajan ammatillisista ja työtoimintavalmiuksista järjestelmällisesti ja ensisijaisesti laadullisin menetelmin. Esitys siitä, onko suoritus hyväksytty vai hylätty, tehdään arviointiaineiston 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 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 soveltuvuudesta 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, arvioinnin kohteet ja kriteerit sekä ammattitaidon osoittamistavat on kuvattu seuraavaa periaatetta noudattaen:

Taulukon kohta a Leipurin 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 § Taikinanteko ja ylöslyönti

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja toimii valmistusohjelman mukaisesti. Hän tulkitsee tilausmäärien mukaisia raaka-ainelistoja siten, että valmistaa taikinat, myös erityisruokavaliotuotteen taikinat, niiden mukaan. Tutkinnon suorittaja tuntee käyttämänsä raaka-aineet ja niiden esikäsittelyn. Tutkinnon suorittaja tuntee taikinoiden valmistuksen eri menetelmillä sekä esikäsittelyillä. Hän tietää valmistettavan taikinan ominaisuudet ja käyttäytymisen valmistuksen eri vaiheissa. Hän tietää vastuunsa tasalaatuisen tuotteen valmistajana. Tutkinnon suorittaja tekee taikinoita normaalijoutuisuudella ammattimaisesti leipomoympäristössä.</p> <p>Hän hallitsee taikinan valmistuksen eri vaiheet käyttäen erilaisia pienleipomon koneita ja laitteita. Hänellä on selkeä kuva tuotannon eri työvaiheissa erilaisten taikinoiden ja massojen valmistuksesta ja tekemänsä vaiheen vaikutuksista tuotteen jatkoprosessissa.</p> <p>Tutkinnon suorittaja toimii ylöslyönnissä valmistusohjelman mukaisesti.</p>	<p>Taikinan valmistus</p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none">• suunnittelee työpäivän tuotannon mukaan• punnitsee ja valitsee ohjeiden mukaiset raaka-aineet valmistamiinsa taikinoihin• hallitsee raaka-aineiden esikäsittelyn (esim. liotus ja temperointi)• tietää raaka-aineiden ja lisäaineiden vaikutuksen lopputulokseen• tekee taikinoita eri menetelmillä, kuten suora leivonta, raskileivonta (ruis tai vehnä), imellys, esikypsennys tai liotus, kylmäleivonta• tietää hyvän taikinan ominaisuudet• tekee taikinat asianmukaisilla koneilla, laitteilla ja välineillä• puhdistaa koneet, laitteet ja välineet asianmukaisesti• toimii siten, että taikinat ovat tasalaatuisia, vaikka ympäristötekijät, esim. lämpötila tai raaka-aineet, muuttuvat. <p>Ylöslyönti</p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none">• hallitsee eri lopputuotteiden ylöslyöntimenetelmät• paloittelee ja muotoilee taikinan sen ominaisuuksien mukaan ja tarkkailee tuotepainoja• osaa muotoilla käsin• säätää käyttämänsä koneen tuotteen mukaisesti (kaulauskone, paloittelukone, riivari jne.)• varmistaa moitteettoman tuotteen muodostumisen• toimii taloudellisesti, esim. jauhojen käyttö ja kantit

Tutkinnon suorittaja tekee tuotteelle tarvittavan pintakäsittelyn.

Tutkinnon suorittaja lisää tuotteisiin kuuluvat täytteet.

Tutkinnon suorittaja huolehtii työturvallisuudestaan, työergonomiasta ja omasta työ-kunnostaan.

- aikatauluttaa työnsä muihin vaiheisiin sopivaksi
- varmistaa edellytykset seuraavan työvaiheen suorittamiseen.

Tutkinnon suorittaja tekee tarvittaessa tuotantoprosessin mukaisen **pinta-käsittelyn** ennen paistoa:

- tuntee tuotteen
- valitsee, käyttää ja säilyttää pinta-käsittelyyn tarvittavia raaka-aineita oikein
- käyttää pintakäsittelylaitteita ja välineitä oikein
- toimii niin, että pintakäsittely on tasalaatuista.

Tutkinnon osan suorittaja tekee tarvittaessa tuotantoprosessin mukaisen **täytteen lisäämisen** ennen paistoa:

- tuntee ja tietää kunkin tuotteen täytteet
- osaa täytteen käsittelyn ja täyttämisen esim. säilytyksen, lämpötilan, päiväyksen ja hygienian huomioon ottaen
- osaa säätää käytössä olevaa laitteistoa niin, että täytettä tulee sovittu määrä tuotteen oikeaan kohtaan
- toimii taloudellisesti, esim. täytteiden määrä suhteessa taikinan määrään
- osaa käyttää massapussia oikein.

Turvallinen ja ergonominen työskentely

Tutkinnon suorittaja

- huolehtii työympäristönsä siisteydestä ja järjestyksestä niin, että ei aiheudu vaaratilanteita siellä työskenteleville
- käyttää koneita ja laitteita työ-turvallisuusvaatimukset huomioiden
- tunnistaa laitteiden toimintahäiriöt

<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>ja toimii tilanteessa yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti</p> <ul style="list-style-type: none"> • käyttää asianmukaisesti erilaisia tarpeellisia suojaimia • työskentelee ergonomisesti. <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 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 leipomoympäristössä toteuttaen kyseisen yrityksen tuotannon mukaista taikinoiden valmistusta ja muotoilua niin, että erilaisten tuotteiden tuntemus ja taikinoiden valmistuksen osaaminen tulee riittävän monipuolisesti osoitetuksi. Tutkintotilaisuudessa tutkinnon suorittaja valmistaa raskitettua ruisleipää ja vaaleaa ruokaleipää, kahta erilaista kahvilleipää (täytteellinen ja koristeltu pikkupulla tai munkki ja pitko) ja jonkin kaulittavan tuotteen. Yhden tuotteista on oltava erityisruokavaliotuote.

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

2 § Kylmäleivonta ja pakastaminen

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja tuntee valmistusprosessin vaiheet niin, että hän toimii valmistusohjelman mukaisesti kylmäleivonnassa ja pakastusleivonnassa.</p> <p>Tutkinnon suorittaja huolehtii työturvallisuudestaan, työergonomiasta ja omasta työkunnostaan.</p>	<p>Kylmäleivonta Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none">• tekee taikinan jääkaappileivonnan mukaiseksi• muotoilee ylöslyöntituotteet kylmiöön• temperoi tuotteet yrityksen toimintatavan mukaisesti• tuntee tuotteen säilyvyyden kyseisessä lämpötilassa• varastoi tuotteet yrityksen toimintatavan mukaisesti, esim. huputus. <p>Pakastaminen Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none">• tekee taikinan pakasteleivontatuotteen mukaiseksi• muotoilee ylöslyöntituotteet pakasteeseen• toimii talokohtaisten ohjeiden mukaisesti• tuntee tuotteen säilyvyyden kyseisessä lämpötilassa• varastoi tuotteet yrityksen toimintatavan mukaisesti, esim. huputus. <p>Turvallinen ja ergonominen työskentely Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none">• huolehtii työympäristönsä 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.

<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>Oma- ja työhygieninen työskentely</p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • noudattaa yrityksen oma- ja työhygieniohjelmaa • noudattaa hyvää työskentelyhygieniää tuotteiden valmistuksessa • huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja erityisesti käsihygieniasta • lajittelee jätteet oma- ja työhygieniohjelman mukaisesti. <p>Oman toiminnan arvioiminen</p> <p>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 leipomom työpäristössä toteuttaen kyseisen yrityksen tuotannon mukaista kylmäleivontaa niin, että erilaisten tuotteiden tuntemus ja niiden kylmäleivomuksen osaaminen tulee riittävän monipuolisesti osoitetuksi. Tutkintotilaisuudessa tutkinnon suorittaja valmistaa raskitettua ruisleipää ja vaaleaa ruokaleipää, kahta erilaista kahvileipää (täytteellinen ja koristeltu pikkupulla tai munkki ja pitko) ja jonkin kaulittavan tuotteen. Yhden tuotteista on oltava erityisruokavaliotuote.

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

3 § Paistaminen

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja tuntee valmistusprosessin vaiheet niin, että hän toimii valmistusohjelman mukaisesti nostatus- ja paisto-vaiheessa.</p> <p>Tutkinnon suorittaja tuntee nostatuksen ja paiston vaikutuksen ja mahdolliset virheet ja niiden vaikutuksen. Hän tietää tuotteiden laatuvaatimukset ja osaa korjata tilannetta tarpeen mukaan.</p> <p>Tutkinnon suorittaja kypsentää uppopaistotuotteet yrityksen käytännön mukaisesti. Hän tietää rasvassa kypsentämiseen liittyvät omavalvontaohjeet.</p>	<p>Nostatus</p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none">• on tutustunut valmistusohjelmaan ja tietää tehtävänsä• tarkistaa nostatuskaapin lämpötilan ja kosteuden• jatkaa valmistusprosessissa varmistaen tuotteiden kohotusvaiheen sovituksen toteutumisen• tekee muut tarvittavat tuotekohtaiset toimenpiteet (esim. leikkaus, voitelu) ennen paistoa• tietää suora-, kylmiö- ja pakasteleivonnin vaatimukset nostatuksessa. <p>Paistaminen</p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none">• säätää uunin lämpötilan paistettavan tuotteen mukaiseksi• tuntee paistoon tulevan tuotteen ominaisuudet ja osaa paistaa tuotteen huomioiden tuotteen vaatiman paistoaajan ja lämpötilat• hallitsee höyrytyksen ja höyrypeltien käytön• tunnistaa uunin häiriötilanteet ja toimii ohjeiden mukaisesti• varmistaa jäähdytyksen. <p>Uppopaisto</p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none">• säätää paistolaitteen rasvan lämpötilan ottaen huomioon rasvan laadun ja paistettavan tuotteen• arvioi rasvan laadun• paistaa tuotteet yrityksen laatuvaatimuksien ja omavalvontaohjeiden mukaisesti.

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 työympäristönsä
siisteydestä ja järjestyksestä niin,
että vaaratilanteita ei aiheudu siellä
työskenteleville
- käyttää koneita ja laitteita toiminta-
ohjeiden mukaisesti
- käyttää asianmukaisesti erilaisia
tarpeellisia suojaimia
- työskentelee ergonomisesti.

Omavalvonta ja hygieeninen työskentely

Tutkinnon suorittaja

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

Oman toiminnan arvioiminen

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 leipomoympäristössä nostattaen ja paistaen
yrityksen tuotannon mukaisia tuotteita. Tutkintotilaisuudessa tutkinnon suorittaja
valmistaa raskitettua ruisleipää ja vaaleaa ruokaleipää, kahta erilaista kahvileipää
(täytteellinen ja koristeltu pikkupulla tai munkki ja pitko) ja jonkin kaulittavan
tuotteen. Yhden tuotteista on oltava erityisruokavaliotuote.

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

4 § Viimeistely ja pakkaaminen

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja jäähdyttää, viimeistelee ja pakkaa tuotteet yrityskohtaisten ohjeiden mukaisesti.</p> <p>Tutkinnon suorittaja tietää pakkaamiseen kuuluvat toimenpiteet ja toimii niiden mukaisesti. Tutkinnon suorittaja tunnistaa pakkausmateriaalit, kunkin tuotteen pakkaustavan ja pakkausmerkinnät. Hän varmistaa pakatessaan tuotteen laadun. Tutkinnon suorittaja käyttää yrityksen pakkauslaitteita ja -koneita joutuisasti.</p>	<p>Tuotteen jäähdytys Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • jäähdyttää tuotteen sopivaksi jatkokäsittelyä varten. <p>Tuotteen viimeistely Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • tuntee viimeistelyssä käytettävät raaka-aineet ja valmistaa ne käyttöä varten, esim. pomada, kuorutteen, hyytelöt, vaniljakreemi, marjat ja hedelmät • viimeistelee tuotteen yrityksen toimintatavan mukaisesti • välivarastoi viimeistellyn tuotteen yrityksen toimintatavan mukaan. <p>Pakkaaminen Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • tuntee yrityksen pakkausohjeet niin, että pystyy pakkaamaan tuotteet sovitulla tavalla • tuntee tuotteen ulkonäön ja ominaisuudet ja mm. tuotteen lämpötilavaatimuksen ennen pakkaukseen menoa • tuntee käytettävät pakkausmateriaalit ja osaa valita tuotteelle oikean pakkauksen • varmistaa pakkausmerkintöjen oikeellisuuden • tietää yrityksen tilauskäytännön ja pakkaa tuotteet tilausten mukaan • varastoi pakatut tuotteet yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti.

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

Tutkinnon osan suorittaja ymmärtää
hygienian ja omavalvonnan merki-
tyksen 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 työympäristönsä
siisteydestä ja järjestyksestä niin, että
vaaratilanteita ei aiheudu siellä
työskenteleville
- käyttää koneita ja laitteita ottaen
huomioon työturvallisuus-
vaatimukset
- 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 työskentely-
hygieniaa tuotteiden valmistuksessa
- huolehtii henkilökohtaisesta
hygieniastaan ja erityisesti
käsihygieniasta
- lajittelee jätteet omavalvonta-
ohjelman mukaisesti.

Oman toiminnan arvioiminen

Tutkinnon suorittaja

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

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon osa suoritetaan aidossa leipomon työympäristössä toteuttaen kyseisen yrityksen tuotannon mukaista tuotteiden viimeistelyä ja pakkaamista monipuolisesti. Tutkintotilaisuuden pakkaamisosassa tutkinnon osan suorittaja pakkaa joko tekemiänsä tuotteita tai tuotannossa olevia vastaavanlaisia erilaisia tuotteita.

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

5 § Leipurin taitotyö

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja suunnittelee ja hinnoittelee asiakaslähtöisen tuotteen taitotyöksi.</p> <p>Tutkinnon suorittaja tuntee ja hallitsee hygieenisen toimintatavan taitotyön valmistuksessa.</p> <p>Tutkinnon suorittaja tuntee ja käsittelee oikein ja taloudellisesti koristeellisten tuotteiden valmistuksessa käytettäviä raaka-aineita. Hän tietää raaka-aineiden omavalvontaan liittyvät määräykset.</p>	<p>Taitotyön suunnittelu Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none">• ideoi ja suunnittelee erilaisista taikinoista 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 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 taikinoista tai niiden yhdistelmästä.

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

Tutkinnon suorittaja työskentelee työturvallisesti ja ergonomisesti taitotyön valmistuksessa. Tutkinnon suorittaja tietää keskeiset asiat työlainsäädännöstä.

Tutkinnon suorittaja pakkaa valmistamansa taitotyön.

Taitotyön valmistaminen

Tutkinnon suorittaja

- valmistaa erilaisia taikinoita koriste- tuotteille
- tuntee taikinoiden ominaisuudet muotoilussa ja viimeistelyssä
- muotoilee taitotyönsä suunnitelman mukaisesti
- tuntee käyttämiensä taikinoiden kypsymiseen ja säilyvyyteen liittyvät ongelmat
- viimeistelee työnsä
- valmistaa tuotteen siten, että lopputulos on ammatillisesti näyttävä ja viimeistelty.

Työvälineiden ja laitteiden käyttö

Tutkinnon suorittaja

- käyttää koneita, laitteita ja pientyövälineitä
- puhdistaa ja huoltaa käyttämänsä koneet, laitteet ja pientyövälineet
- tuntee työturvallisuuteen vaikuttavat tekijät ja noudattaa niitä
- työskentelee normaalijoutuisuudella.

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
- huolehtii, että pakkaus on siisti ja hygieeninen
- kiinnittää huomiota pakkauksen ulkonäköön ja myyvyyteen.

<p>Tutkinnon suorittaja ymmärtää oman työnsä merkityksen yrityksen kannattavuustekijänä sekä oman panoksensa vaikutuksen taloudelliseen tulokseen. Hän toimii työryhmän jäsenenä.</p>	<p>Oman toiminnan arvioiminen 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 osan suorittaja suunnittelee ja valmistaa asiakaslähtöisen taitotyön koristetaikinoista tai niiden yhdistelmistä. Taitotyöstä on tehtävä työsuunnitelma, jossa esitetään taitotyön laajuus ja kustannusarvio. Työsuunnitelma hyväksytetään ennakkolta arvioijilla.

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

6 § Kielitaito leipurin työssä

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja osaa leipomoalan sanastoa. Hän kääntää vieraskielisiä leipomotuotteiden ohjeita suomen kielelle ja päinvastoin.</p> <p>Tutkinnon suorittaja pystyy toimimaan työelämän vuorovaikutustilanteissa yhdellä vieraalla kielellä. Tutkinnon suorittaja esittelee itsensä sekä omaa ammattiaan ja yritystään yhdellä vieraalla kielellä. Tutkinnon</p>	<p>Ammattialan sanaston osaaminen Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • hallitsee leipomoalan sanastoa tuotteista, raaka-aineista ja valmistusvälineistä • esittelee työtään yhdellä vieraalla kielellä • kuvaa ammattiaan ja yritystään • esittelee kotiseutuaan ja alueelle tyypillisiä elinkeinoja • kääntää omaan ammattialaansa liittyviä ohjeita ja valmistusohjeita • hallitsee kohteliaisuudet. <p>Toiminta vieraan kielen käyttöä vaativissa vuorovaikutustilanteissa Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • hallitsee joko suomen tai ruotsin kielen • selviytyy yhdellä vieraalla kielellä

<p>suorittaja osaa esittää yksinkertaisia kysymyksiä.</p>	<p>asiakaspalvelutilanteissa ja yksityis- ja työelämän vuorovaikutus- tilanteissa</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 puhelukumppani puhuu selkeästi ja hitaasti.
---	---

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon osassa arvioidaan erityisesti ammattikielen hallintaa, mutta myös sosiaalisen kanssakäymisten edellyttämää kielitaitoa. Arviointi tapahtuu käytännön vuorovaikutus- ja työtilanteissa.

7 § Yritystoiminta

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittajalla on käsitys yrittäjyydestä.</p>	<p>Yrittäjyys Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • määrittelee käsitteet yrittäjyys ja sisäinen yrittäjyys • soveltaa ammattitutkinnon eri osioissa yrittäjyyttä.

Tutkinnon suorittaja tarkastelee omaa ammattitaitoaan ja valmiuksiaan toimia yrittäjämäisesti. Hän kehittää itseään ammatillisesti ja tarvittaessa käyttää asiantuntijapalvelua taitojensa syventämisessä.

Tutkinnon suorittaja pohtii omia työhön liittyviä arvojaan. Hän perustelee toimintaansa ja kehittää sitä.

Tutkinnon suorittaja arvostaa omaa ammattiaan ja työtään. Hän hyödyntää omaa osaamistaan työssään ja muodostaa käsityksen omasta roolistaan sekä kantaa vastuuta organisaation toiminnassa.

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.

Ammattitaito

Tutkinnon suorittaja

- arvioi omaa ammattitaitoaan
- ottaa vastuun omasta ammatillisesta kehittymisestään
- hyödyntää tietotekniikkaa itsensä kehittämisessä
- käyttää asiantuntijapalveluja tarvittaessa.

Arvot ja arviointi

Tutkinnon suorittaja

- 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.

Toiminta työyhteisössä

Tutkinnon suorittaja

- kykenee tekemään työhön liittyviä ratkaisuja
- ottaa vastuun omassa työssään onnistumisesta
- kehittää omaa työtään ja osaamistaan
- pyrkii laadukkaisiin työsuorituksiin
- tuntee ammattiylpeyttä.

Yritystoiminta

Tutkinnon suorittaja

- tietää työpanoksensa merkityksen organisaation toiminnalle
- tuntee yrityksen keskeiset toimintaperiaatteet
- toimii yrittäjämäisesti
- ymmärtää yritystoiminnan yhteiskunnallisen merkityksen ja tehtävät
- tietää yrityksen liike-idean
- tuntee toiminnan motiivit ja 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.

Tutkinnon suorittaja ymmärtää yrityksen käytössä olevat tunnusluvut ja kannattavuuslaskelmat. Hän pystyy asiantuntijan avustamana tekemään kustannuslaskelmia ja laskemaan yrityksen rahoitustarpeen.

- 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.

Laskentatoimi

Tutkinnon suorittaja

- ymmärtää kannattavan toiminnan periaatteet ja pyrkii vaikuttamaan yrityksen kannattavuuteen omalla toiminnallaan
- tulkitsee yrityksensä tilinpäätöstä mm. pääomien, varallisuuden, maksukyvyyn ja tuloksen suhteen
- ymmärtää kustannuslaskennan periaatteet

<p>Tutkinnon suorittaja tuntee markkinoinnin merkityksen yrityksessä ja markkinoi yritystä ja sen tuotteita.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 suoritusta on pitkäjänteinen hanke, jossa henkilö työstää yritysideaansa liikeideaksi. Tutkinnon suorittaja käy keskustelua asiantuntijoiden kanssa. Tutkinnon suorittaja laatii keskeiset suunnitelmat ja arvioi toimivuutta liiketoiminnassa. Hän pystyy tarkastelemaan yrityksensä resurssitarvetta. Tutkinto-suoritusta voidaan täydentää selvityksien, laskelmien ja muiden kirjallisten tuotosten sekä suullisten keskustelujen ja haastattelujen avulla.

Leipurin ammatin kuvaus

Leipurin ammatin hallinta vaatii leipomoiden ja niiden toiminnan tuntemista. Pienissä leipomoissa leipuri tekee kaiken taikinasta valmiiksi tuotteiksi. Suuremmissa leipomoissa apuna tarvitaan muitakin ammatti-ihmisiä. Taikinantekijä punnitsee raaka-aineet ja valmistaa taikinat. Ylöslyöjä muotoilee tai riivaa taikinalat tuotteiksi. Paistaja huolehtii, että tuotteet menevät uuniin sopivasti nousseina ja paistuvat oikeissa lämpötiloissa tarpeellisen ajan. Pakkaajat siirtävät tuotteet kääreisiin ja pusseihin kaappoja varten ja lähettäjät kokoavat tuotteet kunkin asiakkaan tilausten perusteella.

Leipomot voivat erikoistua tuoteryhmittäin esim. gluteenittomaan leivontaan tai toimia alihankintayrityksenä toiselle leipomolle.

Vaativuutena leipurin työssä ovat leipomoalan raaka-aineiden ja tuotteiden tuntemus, erilaisten taikinoiden valmistaminen, taikinoiden leipominen ruoka- ja kahvileiviksi sekä leipomoeineksiksi, erityisruokavaliot tuotteiden ja luomutuotteiden valmistus sekä laadukas ja tuloksellinen toiminta.

Leipuri hallitsee leipomoalan työmenetelmät, koneet ja laitteet sekä niiden puhdistuksen, ja hänen työskentelynsä on joustavaa, sujuvaa ja hygieenistä. Leipuri huolehtii myös oman työympäristönsä siisteydestä ja puhtaudesta. Työssään hän noudattaa elintarvikelainsäädäntöä sekä työturvallisuus- ja ergonomiohjeita ja -suosituksia.

Leipomoiden henkilökunnan menestystekijöinä ovat laaja-alainen osaaminen, joustavuus, tehokkuus, innovatiivisuus ja markkinointiosaaminen. Leipuri tarvitsee kykyä oppia uutta, hahmottaa kokonaisuuksia ja kykyä työskennellä yhdessä toisten kanssa sekä toiminnan kehittämisvalmiuksia. Tekniikan kehittyessä edellytetään henkilökunnalta monipuolista ja teknistä ammattitaitoa ja tietoa sekä tietotekniikan asiantuntemusta. Omavalvonnan osaaminen ja toteuttaminen takaa leipomotuotteiden turvallisuuden ja hyvän laadun sekä maun ja terveellisuuden kansainvälisissä kilpailutilanteissa.

Leipuri voi työskennellä itsenäisenä ammatinharjoittajana, yrittäjänä tai työntekijänä erikokoisissa leipomoissa. Henkilökohtainen erikoisosaaminen mahdollistaa toimimisen palveluiloilla mm. kahviloissa, suurkeittiöissä ja ravintoloissa.