



**JEDU**

Jokilaaksojen  
koulutuskuntayhtymä

**ELINTARVIKE PERUSTUTKINTO**

**Jokilaaksojen koulutuskuntayhtymä**

**Opetussuunnitelman tutkintokohtainen osa**

**Leipuri-kondiittori**

Haapaveden ammattiopisto

Hyväksytty 19.5.2015

# Sisällys

1.	JOHDANTO .....	3
2.	ELINTARVIKEALAN PERUSTUTKINTO.....	3
3.	AMMATTIALAN KUVAUS .....	3
4.	AMMATTIALAN ARVOPERUSTA.....	3
5.	TUTKINNON JA TARJOTTAVIEN OSAAMISALOJEN TAVOITTEET.....	4
6.	LEIPURI-KONDIITTORIN PERUSTUTKINNON MUODOSTUMINEN .....	5

## 1. JOHDANTO

Tämä opetussuunnitelma on laadittu käyttäen suunnittelun **perustana Elintarvikealan perustutkinnon perusteita, OPH:n määräys 4.11.2014 Dno 40/011/2014** ja Jokilaaksojen koulutuskuntayhtymän opetussuunnitelman pedagogista toimintaohjetta 2014.

Opetussuunnitelma on laadittu paikalliseen toimintaympäristöön sopivaksi yhteistyössä työelämän kanssa. Opetussuunnitelmaa ja sen toteuttamista kehitetään työelämästä ja opiskelijoilta saadun palautteen perusteella.

## 2. ELINTARVIKEALAN PERUSTUTKINTO

Tutkinto on mahdollista suorittaa Haapaveden ammattiopistossa/ammattiopistoissa

## 3. AMMATTIALAN KUVAUS

Leipomoalan osaamisalan suorittanut leipuri-kondiittori osaa toimia leipuri-kondiittorina pienissä tai keskisuurissa leipomoissa ja konditorioissa tai teollisuusleipomoissa, paistopisteissä, kahvila-konditorioissa, suurtalous- ja ravintola-alan toimipisteissä sekä pitopalveluyrityksissä. Hän osaa valmistaa ruoka- ja kahvileipiä, leipomoeineksiä ja konditoriatuotteita sekä käsityövaltaisessa että automatisoidussa tuotannossa. Toimiessaan teollisuusleipomossa hän tekee yhteistyötä toisten työntekijöitten kanssa, niin että tuotanto linjalla jatkuu joustavasti, turvallisesti ja hygieenisesti.

Elintarvikealan tehtävä on tuottaa elintarvikkeita, jotka tyydyttävät kuluttajien ja muiden asiakkaiden fyysisiä, sosiaalisia ja eettisiä tarpeita. Elintarviketalouden tuotantoketju muodostuu maatalouden alkutuotannosta, teollisuudesta ja kaupasta sekä ravitsemispalveluista. Elintarviketeollisuudessa raaka-aineet jalostetaan ihmisten ravinnoksi ja eläinten rehuksi. Raaka-aineista tehdään myös ns. nonfood-tuotteita paperi-, kemian- ja lääketeollisuudelle. Elintarviketeollisuuden asiakkaita ovat tukku- ja vähittäiskauppa, ravitsemispalveluiden tuottajat sekä muu teollisuus. Elintarvikkeiden tutkimusta ja tuotekehitystä tekevät yritykset, julkishallinnon tutkimuslaitokset sekä alan järjestöt. Teollisuuden oman valvonnan lisäksi elintarvikevalvontaa, tiedotusta ja valistusta hoitavat viranomaiset sekä järjestöt.

Elintarviketeollisuus on työntekijämäärältään maamme neljänneksi suurin teollisuudenala. Suurimmat alatoimialat ovat leipomoteollisuus, lihanjalostus ja maidonjalostus. Suurin osa toimipaikoista on leipomoita. Teollisesti tuotetut elintarvikkeet, kuten valmisruuat, kuuluvat suomalaisten päivittäiseen elämään. Elintarviketeollisuudessa kehitetään jatkuvasti uusia innovatiivisia tuotteita koti- ja suurtalouksiin. Uusientuotteiden kehityksessä terveystuotteisilla elintarvikkeilla on tärkeä asema ja niitä onkin yhä monipuolisemmin saatavilla. Elintarvikevalvonnan siirtyminen entistä enemmän viranomaisilta yritysten omavalvonnaksi lisää työn vaatavuustasoa ja edellyttää työntekijältä vastuullisuutta. Alan ammattilainen on luotettava, täsmällinen, hygieenisesti työskentelevä, laatu- ja turvallisuustietoinen, vastuuntuntoinen, oma-aloitteinen sekä asiakaspalvelu- ja yhteistyöhenkinen.

## 4. AMMATTIALAN ARVOPERUSTA

Elintarvikkeilla on keskeinen merkitys ihmisten terveydelle, yhteiskunnan taloudelliselle ja sosiaaliselle kehitykselle, suomalaisen ruokakulttuurin ja elävän maaseudun säilymiselle sekä elinympäristön ja luonnon kestäväälle kehitykselle. Elintarvikealan toimintaa ohjaavia periaatteita ovat ympäristö- ja ravitsemustietoisuus, elinkaariajattelu ja vastuu ihmisten hyvinvoinnista sekä luonnon elinkelpoisuudesta ja monimuotoisuudesta. Elintarvikeraaka-aineiden hankintatavoilla voidaan vaikuttaa ihmisten ja ympäristön hyvinvointiin.

Elintarviketuotannon arvoperustana ovat tuotteiden turvallisuus, korkea laatu, terveellisyys, helppokäyttöisyys, esteettisyys ja mielihyvän tuottaminen. Samoin tärkeitä ovat tuotannon ympäristöystävällisyys, ruokaperinteen vaaliminen ja ekologisesti kestävä elintarviketuotannon ja -jakelun kehittäminen. Hyvä elintarvikeyritys parantaa ja kehittää jatkuvasti toimintaansa ja tuotteitaan.

Elintarvikealan yritys- ja liiketoiminnassa korostuvat kuluttaja- ja asiakaskeskeisyys, kannattavuus, kestävä kehitys mukainen toimintatapa, yrittäjyys ja terve kilpailu sekä palvelujen, työn ja tuotteiden korkealaatu. Keskeisiä arvoja ja periaatteita ovat luotettavuus, täsmällisyys, rehellisyys, ammattitaidon ja työn arvostus sekä vastuu tuoteturvallisuudesta, henkilöstön työkyvystä ja hyvinvoinnista.

Elintarviketeollisuus on yhteistyössä monen eri tahon kanssa. Verkostoituminen ja menestyksellinen yhteistyö sekä kotimaassa että kansainvälisesti edellyttävät asiakkaiden ja kanssaihminen kunnioittamista, toisen työn, toimintaympäristön, perinteiden ja ajattelutavan tuntemista ja arvostamista sekä tasa-arvoista ja suvaitsevaista asennetta. Elintarviketeollisuuden asiakkaita ovat tukku- ja vähittäiskauppa, ravitsemispalveluiden tuottajat sekä muu teollisuus. Elintarvikkeiden tutkimusta ja tuotekehitystä tekevät yritykset, julkishallinnon tutkimuslaitokset sekä alan

järjestöt. Teollisuuden oman valvonnan lisäksi elintarvikevalvontaa, tiedotusta ja valistusta hoitavat viranomaiset sekä järjestöt.

## 5. TUTKINNON JA TARJOTTAVIEN OSAAMISALOJEN TAVOITTEET

Elintarvikealan perusammattilaisella on laaja-alainen ammattitaito ja hän kehittää sitä jatkuvasti. Hänellä on valmiudet toimia työssään omatoimisesti ja ryhmän jäsenenä. Hän on aloitteellinen ja aktiivinen ja selviää uusista tilanteista ja ratkaista ongelmia. Elintarvikealan ammattilainen on luotettava, laatutietoinen, oma-aloitteinen sekä asiakaspalvelu- ja yhteistyöhenkinen.

Elintarvikealan ammattilainen tekee työnsä elintarvikealan laatu- ja hygieniavaatimusten mukaisesti sekä käsittelee raaka-aineita huolellisesti ja taloudellisesti. Hän osaa suunnitella omaa työtään, tulkita annettuja ohjeita, tehdä raaka-aineisiin ja työhönsä liittyviä laskutoimituksia sekä esitellä ja arvioida omaa työtään. Hän ottaa vastuuta omista tehtävistään ja ymmärtää toimintansa merkityksen tuotteiden laadun ja yrityksen toiminnan kannalta. Hän ymmärtää oman toimintansa vaikutuksen yrityksen taloudellisen tuloksen muodostumisessa. Hän pystyy näkemään työnsä osana koko elintarvikeketjua (alkutuotanto ja jalostus, suurkeittiöt, ravintolat, kauppa sekä kuluttajat) ja pystyy ottamaan huomioon lähialojen ammattilaisten tehtävät omassa työssään.

Leipomoalan osaamisalan suorittanut leipuri-kondiittori osaa toimia leipuri-kondiittorina pienissä tai keskisuurissa leipomoissa ja konditorioissa tai teollisuusleipomoissa, paistopisteissä, kahvila konditorioissa, suurtalous- ja ravintola-alan toimipisteissä sekä pitopalveluyrityksissä. Hän osaa valmistaa ruoka- ja kahvileipiä, leipomoeineksiä ja konditoriatuotteita sekä käsityövaltaisessa että automatisoidussa tuotannossa. Toimiessaan teollisuusleipomossa hän tekee yhteistyötä toisten työntekijöitten kanssa, niinettä tuotanto linjalla jatkuu joustavasti, turvallisesti ja hygieenisesti.

Lisäksi ammatillisen peruskoulutuksen tavoitteena on antaa opiskelijalle valmiuksia yrittäjyyteen. Koulutuksen tavoitteena on myös tukea opiskelijoiden kehitystä hyväksi ja tasapainoisiksi ihmisiksi ja yhteiskunnan jäseniksi sekä antaa opiskelijoille jatko-opintovalmiuksien, ammatillisen kehittymisen, harrastusten sekä persoonallisuuden monipuolisen kehittämisen kannalta tarpeellisia tietoja ja taitoja. (L630/1998, 5 § (muutos 787/2014)).

Elinikäisen oppimisen avaintaidot sisältyvät ammatillisten tutkinnon osien ammattitaitovaatimukseen ja yhteisten tutkinnon osien osaamistavoitteisiin sekä niiden arviointikriteereihin. Avaintaitojen tavoitteena on tukea sellaisen osaamisen kehittymistä, jota tarvitaan jatkuvassa oppimisessa, työelämän tilanteissa selviytymisessä ja tulevaisuuden uusissa haasteissa.

## 6. LEIPURI-KONDIITTORIN PERUSTUTKINNON MUODOSTUMINEN

<b>1. LEIPURI-KONDIITTORIN perustutkinto</b>	<b>180 OSP</b>
<b>2. AMMATILLISET TUTKINNON OSAT</b>	<b>135 OSP</b>
<b>2.1 Pakolliset tutkinnon osat</b>  <b>2.1.1 Elintarviketuotannossa toimiminen, 30 osp 100054</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hygienia ja omavalvonta ja ravitseminen 5 osp</li> <li>- Elintarviketietous 5 osp</li> <li>- Elintarviketuotantoprosesseissa toimiminen jatkojalostus, pakkaus 5 osp</li> <li>- Elintarvikeprosesseissa toimiminen, leivonta, pakkaus 5 osp</li> <li>- Top 10 osp</li> </ul> <b>2.1.2 Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito, 30 osp 100055</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Eri elintarvikeprosessien ohjaus ja tekniikka 5 osp</li> <li>- Laite – ja väline­tuntemus 5 osp</li> <li>- Erikoisruokavaliot 5 osp</li> <li>- Erikoisruokavalioiden valmistus prosesseissa 5 osp</li> <li>- TOP 10 osp</li> </ul> <b>2.1.3 Elintarvikkeiden valmistus, 45 osp 100055</b> <p style="margin-left: 20px;"><b>Ruoka – ja kahvileipien valmistus 10 osp</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Konditoriatuotteiden valmistus ja tuotekehitys 15 osp</li> <li>- Leipomoeinesten valmistus 5 osp</li> <li>- Ravitseminen ja pakkausmerkinnät, laatu, Atk- ja muut alan ohjelmat 5 osp</li> <li>- Top 10 ops</li> </ul>	
<b>2.2 Valinnaiset tutkinnon osat</b>  <b>2.2.1 Elintarvikkeiden myymälätoiminnot 15 osp 100056</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Myymälätyö, palveluvitriinit, kassapalvelut , asiakaspalvelu 5 osp</li> <li>- Tilaus ja varastotoiminnot 5 osp</li> <li>- Top 5 osp</li> </ul> <b>2.2.2 Erikoistuotteiden valmistus pientuotannossa 15 osp 100058</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- suklaa-, marsipaani- ja muut konditoriatuotteita 5 osp</li> <li>- hillojen valmistus 5 osp</li> <li>- Top 5 osp</li> </ul> <b>2.2.7 Yrittäjyys elintarvikealalla 15 osp 100060</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Yrityksen liiketoiminta ja kannattavuus 5 osp</li> <li>- Yritystoiminnan suunnittelu 5 osp</li> <li>- Top 5 osp</li> </ul> <p>Yritystoiminnan suunnittelu, 15 osp  Tutkinnon osat ammatillisista perustutkinnoista, 0–15,osp Hotelli-, ravintla ja catering-alan tai kotityö – ja puhdistusalojen perustutkinnoista  Tutkinnon osa ammattitutkinnoista tai erikoisammattitutkinnosta 15 osp  Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen 5 osp  Yrityksessä toimiminen, 15 osp  Huippuosaajana toimiminen, 15 osp  Tutkinnon osa ammattikorkeakouluopinnoista, 15 osp  Paikallisesti tarjottava tutkinnon osa, 15 osp  Tutkinnon osa vapaasti valittavista tutkinnon osista 15 osp</p>	

Tutkinnon osiin sisältyy osaamisen hankkimista työssäoppimisen kautta Jedussa vähintään 36 osp.

Opintojen ohjaus on kuvattu erillisessä liitteessä.

<b>3. YHTEISET TUTKINNON OSAT AMMATILISESSA PERUSKOULUTUKSESSA</b>		<b>35 OSP</b>
	<b>Pakolliset</b>	<b>Valinnaiset</b>
<b>3.1 Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen, 11 osp</b>	<b>8 osp</b>	<b>3 osp</b>
3.1.1. Äidinkieli	5	0–3
3.1.2. Toinen kotimainen kieli, ruotsi	1	0–3
3.1.3. Vieraat kielet	2	0–3
<b>3.2 Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen, 9 osp</b>	<b>6 osp</b>	<b>3 osp</b>
3.2.1. Matematiikka	3	0–3
3.2.2. Fysiikka ja kemia	2	0–3
3.2.3. Tieto- ja viestintätekniikka sekä sen hyödyntäminen	1	0–3
<b>3.3 Yhteiskunnassa ja työelämässä tarvittava osaaminen, 8 osp</b>	<b>5 osp</b>	<b>3 osp</b>
3.3.1. Yhteiskuntataidot	1	0–3
3.3.2. Työelämätaidot	1	0–3
3.3.3. Yrittäjyys ja yritystoiminta	1	0–3
3.3.4. Työkyvyn ylläpitäminen, liikunta ja terveystieto	2	0–3
<b>3.4 Sosiaalinen ja kulttuurinen osaaminen, 7 osp</b>		<b>7 osp</b>
3.4.1. Kulttuurien tuntemus		0–3
3.4.2. Taide ja kulttuuri		0–3
3.4.3. Etiikka		0–3
3.4.4. Psykologia		0–3
3.4.5. Ympäristöosaaminen		0–3
3.4.6. Osa-alueita kohdista 3.1.1–3.3.4		0–3
	<b>19 osp</b>	<b>16 osp</b>
<p>Tutkinnon perusteissa määrättyjen osa-alueiden (3.1.1–3.4.6) valinnaisten osaamistavoitteiden lisäksi tai niiden sijaan koulutuksen järjestäjä voi päättää erilaajuisia muita valinnaisia osaamistavoitteita. Koulutuksen järjestäjän itse päättämille valinnaisille osaamistavoitteille määritellään osaamisen arviointi ja laajuus osaamispisteinä.</p> <p>Tutkinnon osien valinnaiset osaamistavoitteet voivat olla myös opiskelijan aikaisemmin hankkimaa osaamista, joka tukee kyseisen tutkinnon osan ja sen osa-alueiden osaamistavoitteita.</p>		

4. VAPAASTI VALITTAVAT TUTKINNON OSAT	10 OSP
<p>Tutkinnon osa ammattitaitoa syventävistä tai laajentavista ammatillisista tutkinnon osista</p> <p>Paikallisesti tarjottava tutkinnon osa</p> <p>Tutkinnon osa yhteisistä tutkinnon osista tai lukio opinnoista</p> <p>Tutkinnon osa jatko-opintovalmiuksia tai ammatillista kehittymistä tukevista opinnoista</p> <p>Työkokemuksen kautta hankittuun osaamiseen perustuva tutkinnon osa</p>	

Tarkemmat tiedot tutkintokohtaisista valinnaisuussäännöistä löytyvät tutkinnon perusteista osoitteesta:

[http://www.oph.fi/saadokset\\_ ja\\_ohjeet/opetussuunnitelmien\\_ ja\\_ tutkintojen\\_ perusteet/amatilliset\\_ perustutkinnot/tutkinon\\_ perusteet\\_ voimaan\\_ 010815](http://www.oph.fi/saadokset_ ja_ohjeet/opetussuunnitelmien_ ja_ tutkintojen_ perusteet/amatilliset_ perustutkinnot/tutkinon_ perusteet_ voimaan_ 010815)