

Leipomotuotteiden valmistus 10 osp

Paikallisesti tarjottava tutkinnon osa

Ravintola- ja cateringalan perustutkinto

Hyväksytty 2021

Opiskelija valmistaa erilaisia ruoka- ja kahvileipätuotteita erikoisruokavaliot huomioiden. Valmistaa leipomotuotteita eri valmistusmenetelmiä hyödyntäen, tutustuu leipomotuotteiden eri valmistusprosesseihin sekä raaka- ja esikypsennettyihin pakastevalmisteisiin.

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija huolehtii hygieniasta-, turvallisuudesta ja kestävästä kehityksestä

- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja pukeutuu työkohteen vaatimalla tavalla
- huolehtii työympäristön ja välineiden siisteydestä ja järjestyksestä
- noudattaa omavalvontaa ja hygieniaohteita
- noudattaa työturvallisuus- ja ergonomiaohteita
- toimii kestävästä kehityksestä periaatteiden mukaisesti ja ymmärtää ympäristöosaamisen merkityksen
- toimii vuorovaikutteisesti ja yhteistyökykyisesti
- huolehtii terveydestään, turvallisuudestaan ja toimintakyvystään

Opiskelija valmistaa erilaisia ruokaleipätuotteita

- valmistaa erilaisia ruokaleipätuotteita, kuten sämpylöitä, hiivaleipää, ruisleipää, vuokaleipää, patonkeja, rieskoja, uppopaisto tuotteita, groisantteja sekä sesonkituotteita
- valmistaa erikoistuotteita kuten voileipäkakkuja ja muita liha-, kala ja kasvistäytteisiä tuotteita kuten pasteijoita, piirakoita ja pitsoja.

- valmistaa ruokaleipätuotteita suoraleivonnalla, kylmäleivonnalla ja pakasteleivonnalla
- huomioi mahdolliset allergeenit ja erityisruokavaliot tuotteet
- käyttää ruokaleipätuotteiden valmistamisessa tarvittavia välineitä, koneita ja laitteita
- pakkaa tuotteita varastointia, kuljetusta ja myyntiä varten
- huolehtii tarvittavista pakkausmerkinnöistä
- tutustuu erilaisiin raaka- ja esikypsennettyihin pakastevalmisteisiin

Opiskelija valmistaa erilaisia kahvileipätuotteita

- valmistaa kahvileipätuotteita kuten voitaikinatuotteita, rasvapaistotuotteita, vehnäleipätuotteita, pitkoja sekä kappaletavaratuotteita, täyteellisiä pullatuotteita, suolaisia ja makeita piirakoita, kahvikakkuja ja pikkuleipätuotteita
- valmistaa täytekakkuja, hyytelökakkuja, leivoksia, wienereitä ja sesonkituotteita
- huomioi allergeenit ja erikoisruokavaliot tuotteet
- valmistaa kahvileipätuotteita suoraleivonnalla, kylmäleivonnalla ja pakasteleivonnalla
- käyttää kahvileipätuotteiden valmistamisessa tarvittavia välineitä, koneita ja laitteita
- pakkaa tuotteita varastointia, kuljetusta ja myyntiä varten
- huolehtii tarvittavista pakkausmerkinnöistä
- tutustuu erilaisiin raaka- ja esikypsennettyihin pakastevalmisteisiin

Arviointikriteerit

Opiskelija

Tyydyttävä 1	<ul style="list-style-type: none"> • toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti • tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	<ul style="list-style-type: none"> • toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti • tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojensa mukaisesti
Hyvä 3	<ul style="list-style-type: none"> • toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	<ul style="list-style-type: none"> • suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	<ul style="list-style-type: none"> • suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämissuhteita

- arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen
- ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon ja osaamisen osoittamistavat

Opiskelija osoittaa osaamisensa näytössä valmistamalla ruoka - ja kahvileipätuotteita työpaikalla, oppilaitoksen kahvilaan, kokouksiin, lounasruokailuihin tai asiakastilauksiin. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.