



## **LEIPOMO-KONDITORIA-ALA**

**OSAAMISTARJOTIN**

**8.1.2019–31.5.2019**

## Sisällysluettelo

Ravintola – ja catering - alalla toimiminen .....	2
Opiskelu ravintola- ja leipomoalalla .....	2
Elintarviketuotanto .....	3
Elintarvikkeiden valmistuksen perusteet, 4 osp .....	3
Elintarviketuotanto .....	4
Puhtauspalvelujen perusteet, 2 osp .....	4
Elintarvikealan tuotantoprosesseja, 7 osp .....	5
Tuotteiden valmistaminen sarjatuotannossa, 6 osp .....	6
Leipomotuotteet .....	7
Ruokaleivät 1, 3 osp .....	7
Kahvileivät 1, 2 osp .....	8
Kaulattavat taikinat 1, 2 osp .....	9
Erikoistuotteet .....	10
Erityisruokavalio- leivonnaiset, 3 osp .....	10
Konditoria-alan erikoistuotteet, 4 osp .....	11

### Kysy lisää:

Tiimipäällikkö Kaisa Saarelainen  
[kaisa.saarelainen@samedu.fi](mailto:kaisa.saarelainen@samedu.fi)  
puh. 044 550 6602

## Ravintola – ja catering - alalla toimiminen

### OPISKELU RAVINTOLA- JA LEIPOMOALALLA

Sijointus	Tämä kokonaisuus kuuluu seuraavaan/ seuraaviin tutkintoihin ja tutkinnon osiin: - Ravintola- ja cateringalan perustutkinto, Elintarviketuotannossa toimiminen
Ajankohta	9.1.-11.1.2019 tai 5.2.-8.2.2019 tai 5.3.-8.3.2019 tai 2.4.-5.4.2019 tai 7.5.-10.5.2019 tai 4.6.-7.6.2019
Paikka	Paviljonki, Luokka 1, OPK
Tavoitteet	Tuntee ammattialan, osaa oppimisen taidot ja opiskelukäytänteet, osaa laatia itselleen yksilöllisen polun sekä tietää työelämän osaamisvaatimukset
Sisältö	Tutkintorakenne ja E – perusteet Hankinnat: ammattiasu, kengät, hatut, essut ja niiden säilytys Ammattialan esittely ja pelisäännöt Pelastussuunnitelma Työturvallisuus Salmonellamääräykset Tutustuminen eri oppimisympäristöihin opetusravintola Paviljongissa
Toteutus	Lähiohjaus, perehdytysvideot, Moodle, SOME
Ryhmän koko	Ei rajoitusta
Edeltävyyssehto	Ei
Opettaja	Helena Immonen helena.immonen@samiedu.fi puh. 044 550 6367

## Elintarviketuotanto

### ELINTARVIKKEIDEN VALMISTUKSEN PERUSTEET, 4 OSP

Sijointus	Tämä kokonaisuus kuuluu seuraavaan/ seuraaviin tutkintoihin ja tutkinnon osiin: - Elintarvikealan perustutkinto, Elintarviketuotannossa toimiminen
Ajankohta	9.1.-25.1.2019
Paikka	Paviljonki, leipomo-konditoria, opetuskeittiö, ravintolakeittiö
Tavoitteet	Perehtyä ammattialaan. Oppia työskentelemään eri oppimisympäristöissä (leipomo-konditoria ja opetus/-ravintolakeittiö)
Sisältö	Hygieniaosaaminen ja omavalvonnan perusteet Elintarvikeoppi ja tuotetuntemus Valmistusmenetelmät, tuotteiden valmistus Koneet ja laitteet Tuotteiden pakkaaminen Keittiötilojen puhtaus
Toteutus	Lähiopetus, moodle
Ryhmän koko	min. 10 – max. 20
Edeltävyyssehto	Ei
Opettaja	Riitta Sairanen <a href="mailto:riitta.sairanen@samiedu.fi">riitta.sairanen@samiedu.fi</a> puh. 044 550 6672

## Elintarviketuotanto

### PUHTAUSPALVELUJEN PERUSTEET, 2 OSP

Sijointus	Tämä kokonaisuus kuuluu seuraavaan/ seuraaviin tutkintoihin ja tutkinnon osiin: - Elintarvikealan perustutkinto, Elintarviketuotannossa toimiminen
Ajankohta	28.1.-30.1.2019
Paikka	Luokka 1
Tavoitteet	Osoa työskennellä erilaisissa ammattikeittiöissä
Sisältö	Hygienian perusteet Keittiötilojen puhtaus
Toteutus	Lähiopetus
Ryhmän koko	min. 10 – max. 30
Edeltävyyssehto	Ei
Opettaja	Merja Tuomikoski <a href="mailto:merja.tuomikoski@samiedu.fi">merja.tuomikoski@samiedu.fi</a> puh. 044 550 6527

## ELINTARVIKEALAN TUOTANTOPROSESSEJA, 7 OSP

Sijointus	Tämä kokonaisuus kuuluu seuraavaan/ seuraaviin tutkintoihin ja tutkinnon osiin: - Elintarvikealan perustutkinto, Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito
Ajankohta	12.1.2019-15.3.2019
Paikka	Paviljonki, leipomo-konditoria, opetuskeittiö, ravintolakeittiö
Tavoitteet	Opiskelija saa käsityksen elintarviketeollisuuden eri aloista. Opiskelija saavuttaa perustiedot elintarvikealan prosessiluontoisesta työstä, työmenetelmistä ja tavoista. Opiskelija oppii ohjaamaan ja seuraamaan tuotantoprosessia sekä tekemään sen aikana erilaisia mittauksia ja havainnointia
Sisältö	Leipomoalan prosessit Konditoria- alan prosessit Valmisruokien valmistusprosessit Säilykkeiden valmistusprosessit Mehujen valmistusprosessi
Toteutus	Lähiopetus, moodle
Ryhmän koko	min. 10 – max. 20
Edeltävyyssehto	Ei
Opettaja	Heini Tapanainen <a href="mailto:heini.tapanainen@samiedu.fi">heini.tapanainen@samiedu.fi</a> 044 550 6327

## TUOTTEIDEN VALMISTAMINEN SARJATUOTANNOSSA, 6 OSP

Sijointus	Tämä kokonaisuus kuuluu seuraavaan/ seuraaviin tutkintoihin ja tutkinnon osiin: - Elintarvikealan perustutkinto, Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito
Ajankohta	18.3-31.5.2019
Paikka	Paviljonki, leipomo-konditoria, opetuskeittiö, ravintolakeittiö
Tavoitteet	Syventää aiempaa osaamista elintarvikealan eri prosesseista käytännön tasolle. Ymmärtää sarjatuotannon merkitys tuotteiden tehokkaassa tuotannossa.
Sisältö	Erilaisten tuotteiden valmistaminen sarjatuotannossa Leipomon toiminta (taikinan tekijät, ylöslyöjät, paistajat, pakkaajat) Sisältö 3
Toteutus	Lähiopetus, moodle
Ryhmän koko	min. 10 – max. 20
Edeltävyyssehto	Ei
Opettaja	Heini Tapanainen <a href="mailto:heini.tapanainen@samiedu.fi">heini.tapanainen@samiedu.fi</a> 044 550 6327

## Leipomotuotteet

### RUOKALEIVÄT 1, 3 OSP

Sijointus	Tämä kokonaisuus kuuluu seuraavaan/ seuraaviin tutkintoihin ja tutkinnon osiin: - Elintarvikealan perustutkinto, Elintarviketuotannossa toimiminen
Ajankohta	31.1-6.2.2019
Paikka	Paviljonki, leipomo-konditoria, opetuskeittiö, ravintolakeittiö
Tavoitteet	Opiskelija oppii lukemaan valmistusohjeita ja valmistamaan yleisempiä ruokaleipiä oppilaitoksen leipomossa käyttäen leipomokoneita ja -laitteita turvallisesti ja ergonomisesti.
Sisältö	Taikinoiden valmistuksen perusteet Sämpylät, patongit, erilaiset vehnä- ja sekaleivät Erilaiset leivontamenetelmät Tuotteiden ja pakkaaminen
Toteutus	Lähiopetus, moodle
Ryhmän koko	min. 10 – max. 20
Edeltävyyssehto	Ei
Opettaja	Heini Tapanainen <a href="mailto:heini.tapanainen@samiedu.fi">heini.tapanainen@samiedu.fi</a> 044 550 6327



## KAHVILEIVÄT 1, 2 OSP

Sijointus	Tämä kokonaisuus kuuluu seuraavaan/ seuraaviin tutkintoihin ja tutkinnon osiin: - Elintarvikealan perustutkinto, Elintarviketuotannossa toimiminen
Ajankohta	7.2.-13.2.2019
Paikka	Paviljonki, leipomo-konditoria, opetuskeittiö, ravintolakeittiö
Tavoitteet	Opiskelija oppii lukemaan valmistusohjeita ja valmistamaan yleisempiä kahvileipiä oppilaitoksen leipomossa käyttäen leipomokoneita ja -laitteita turvallisesti ja ergonomisesti
Sisältö	Taikinoiden valmistuksen perusteet Pullataikina tuotteet Erilaiset leivontamenetelmät
Toteutus	Lähiopetus, moodle
Ryhmän koko	min. 10 – max. 20
Edeltävyyssehto	Ei
Opettaja	Heini Tapanainen <a href="mailto:heini.tapanainen@samiedu.fi">heini.tapanainen@samiedu.fi</a> 044 550 6327

## KAULATTAVAT TAIKINAT 1, 2 OSP

Sijoitus	Tämä kokonaisuus kuuluu seuraavaan/ seuraaviin tutkintoihin ja tutkinnon osiin: - Elintarvikealan perustutkinto, Elintarviketuotannossa toimiminen
Ajankohta	14.2.-20.2.2019
Paikka	Paviljonki, leipomo-konditoria, opetuskeittiö, ravintolakeittiö
Tavoitteet	Opiskelija oppii lukemaan valmistusohjeita ja valmistamaan yleisempiä kaulittavia tuotteita oppilaitoksen leipomossa käyttäen leipomokoneita ja -laitteita turvallisesti ja ergonomisesti
Sisältö	Taikinoiden valmistuksen perusteet Croisantit, viinerit, lehtitaikinat Erilaiset valmistusmenetelmät Tuotteiden viimeistely ja pakkaaminen
Toteutus	Lähiopetus, moodle
Ryhmän koko	min. 10 - max. 20
Edeltävyyssehto	Ei
Opettaja	Heini Tapanainen <a href="mailto:heini.tapanainen@samiedu.fi">heini.tapanainen@samiedu.fi</a> 044 550 6327

## Erikoistuotteet

### ERITYISRUOKAVALIO- LEIVONNAISET, 3 OSP

Sijointus	Tämä kokonaisuus kuuluu seuraavaan/ seuraaviin tutkintoihin ja tutkinnon osiin: - Elintarvikealan perustutkinto, Elintarvikkeiden valmistus
Ajankohta	6.2.-15.2.2019
Paikka	Paviljonki, opetuskeittiö
Tavoitteet	Opiskelija oppii lukemaan valmistusohjeita ja valmistamaan yleisempiä erityisruokavaliotuotteita (keliakia, allergiat, laktoosi-intoleranssi)
Sisältö	Tuoteturvallisuus ja tuotetuntemus Yleisimmät allergisoivat aineet ja niiden huomioiminen Valmistusohjeen muuttaminen eri erityisruokavaliota noudattavalle sopivaksi Tuotteiden viimeistely ja pakkaaminen
Toteutus	Lähiopetus, moodle
Ryhmän koko	min. 10 – max. 20
Edeltävyyssehto	Ei
Opettaja	Heini Tapanainen <a href="mailto:heini.tapanainen@samiedu.fi">heini.tapanainen@samiedu.fi</a> 044 550 6327

## KONDITORIA-ALAN ERIKOISTUOTTEET, 4 OSP

Sijointus	Tämä kokonaisuus kuuluu seuraavaan/ seuraaviin tutkintoihin ja tutkinnon osiin: - Elintarvikealan perustutkinto, Erikoistuotteiden valmistus
Ajankohta	18.2.-22.2.2019 ja 4.3.-22.3.2019
Paikka	Paviljonki, leipomo-konditoria, opetuskeittiö, ravintolakeittiö
Tavoitteet	Opiskelija oppii valmistamaan pienimuotoisesti yleisempiä konditorian erikoistuotteita
Sisältö	Suklaa, marsipaani ja muut konditoriatuotteet Makeisten valmistus Tuotteiden viimeistely ja pakkaaminen
Toteutus	Lähiopetus, moodle
Ryhmän koko	min. 10 – max. 20
Edeltävyyssehto	Ei
Opettaja	Heini Tapanainen <a href="mailto:heini.tapanainen@samiedu.fi">heini.tapanainen@samiedu.fi</a> 044 550 6327