



Leipomo-konditoria-ala

osaamistarjotin

1.8.2019-31.12.2019

Tervetuloa opiskelemaan Ammattiopisto SAMIeduun!

Tähän esitteeseen olemme koonneet leipomo-konditoria-alan opintokokonaisuuksia opiskelijoille valittaviksi.

Lisätietoja:

Kaisa Saarelainen

kaisa.saarelainen@samiedu.fi

puh. 044 550 6602

Henkilöstön lisä- ja täydennyskoulutusta tarjoaa SAMI-Palvelut Oy.

Pyydä tarjous räätälöityihin henkilöstökoulutuksiin!

Sami-Palvelut Oy

Hannu Fyhr

puh. 044 550 6670

hannu.fyhr@samipalvelut.fi

www.samipalvelut.fi

Tutkinto **Elintarvikealan perustutkinto 352101**
Tutkinnon osa **Elintarviketuotannossa toimiminen 30 osp****Tavoitteet**

Opiskelija huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja omavalvonnasta, pukeutuu työkohteen vaatimusten mukaisesti toimiessaan elintarvikealan tuotteiden valmistuksessa, tekee työprosessin ennakoivat työt, käsittelee raaka-aineita, valmistaa tuotteita, vie säilytykseen ja lopettaa oman työvaiheensa, valitsee ja käsittelee tuotteiden raaka-aineita valmistuksen eri vaiheissa, huolehtii raaka-aineiden ja tuotteiden laadun säilymisestä, arvioi raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden laatua, käyttää valmistusprosessin koneita ja/tai laitteita, työskentelee pitäen yllä toimintakykyään ja noudattaen työturvallisuusohjeita sekä tuotteiden valmistukseen liittyviä laatumääräyksiä, pakkaa tuotteita varastointia, kuljetusta ja myyntiä varten, noudattaa työaikoja ja muita työhön liittyviä toimintaohjeita

Toteutus	lähiopetus
Opettaja	pulkkihe
Edeltävyyssehto	ei
Ryhmäkoko	20

Tutkinto **Elintarvikealan perustutkinto 352101**
Tutkinnon osa **Elintarviketuotannossa toimiminen**
Opintojakso **Ruokaleivät 1 2 osp****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

Tutkinto **Elintarvikealan perustutkinto 352101**
Tutkinnon osa **Elintarviketuotannossa toimiminen**
Opintojakso **Kahvileivät 1 2 osp****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

Tutkinto **Elintarvikealan perustutkinto 352101**
Tutkinnon osa **Elintarviketuotannossa toimiminen**
Opintojakso **Kaulattavat taikinat 1 2 osp****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

Tutkinto Elintarvikealan perustutkinto 352101
Tutkinnon osa Elintarviketuotannossa toimiminen
Opintojakso Työturvallisuuskoulutus

Tavoitteet

Tuntee ammattialan, osaa oppimisen taidot ja opiskelukäytänteet, osaa laatia itselleen yksilöllisen polun sekä tietää työelämän osaamisvaatimukset. Perehtyä ammattialaan. Oppia työskentelemään eri oppimisympäristöissä (leipomo- konditoria ja opetus/-ravintolakeittiö). Osaa työskennellä ammattikeittiössä.

Tutkinto Elintarvikealan perustutkinto 352101
Tutkinnon osa Elintarviketuotannossa toimiminen
Opintojakso Hygieniapassi

Tavoitteet

Opiskelija tuntee hygienialainsäädännön.

Tutkinto Elintarvikealan perustutkinto 352101
Tutkinnon osa Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito 30 osp

Tavoitteet

Opiskelija huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja omavalvonnasta sekä pukeutuu työkohteen vaatimusten mukaisesti, osallistuu oman alan työtehtävien mukaan elintarvikkeen valmistusprosessiin, jossa tehdään erilaisia ohjaustoimintoja elintarvikkeen tai tuotteen valmistuksen eri vaiheissa, seuraa tuotantoprosessin aikana sekä tuotteen laatua että tuotantolaitteiden kuntoa ja toimintaa, kirjaa ja tulkitsee havainnot ja mittaustulokset, käyttää prosessinohjauksen tekniikkaa, säätää prosessia, huolehtii käytettävien koneiden ja laitteiden päivittäisestä käytökunnosta seuraamalla niiden kuntoa ja toimintaa, toimii yhteistyössä kunnossapitohenkilöstön kanssa, huolehtii työympäristön puhtaanapidosta, käyttää oman alansa vieraskielistä sanastoa

Tutkinto Elintarvikealan perustutkinto 352101
Tutkinnon osa Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito
Opintojakso Elintarvikkeiden valmistuksen perusteet 4 osp

Tavoitteet

Perehtyä ammattialaan. Oppia työskentelemään eri oppimisympäristöissä

Sisältö

Hygieniosaaminen ja omavalvonnan perusteet, elintarvikeoppi ja tuotetuntemus, valmistusmenetelmät, tuotteiden valmistus, koneet ja laitteet, tuotteiden pakkaaminen

Tutkinto Elintarvikealan perustutkinto 352101
Tutkinnon osa Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito
Opintojakso Elintarvikealan tuotantoprosesseja 7 osp

Tavoitteet

Opiskelija saa käsityksen elintarviketeollisuuden eri aloista, saavuttaa perustiedot elintarvikealan prosessiluon- toisesta 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 valmistusproses- sit, mehujen valmistusprosessi

Tutkinto Elintarvikealan perustutkinto 352101
Tutkinnon osa Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito
Opintojakso Tuotteiden valmistaminen sarjatuotannossa 6 osp

Tavoitteet

Syventää aiempaa osaamista elintarvikealan eri prosesseista käytännön tasolle. Ymmärtää sarjatuotannon merkitys tuotteiden tehokkaassa tuotannossa.

Sisältö

Erilaisten tuotteiden valmistaminen sarjatuotannossa, leipomon toiminta ja tekijät

Tutkinto Elintarvikealan perustutkinto 352101
Tutkinnon osa Elintarvikkeiden valmistus 45 osp

Tavoitteet

Opiskelija työskentelee valitulla tuotannonalalla elintarvikkeen/elintarvikkeiden valmistuksen eri vaiheissa: ennakoidut työt, raaka-aineiden käsittely, tuotteen/tuotteiden valmistus ja säilytys sekä oman työvaiheen lopetus

Tutkinto Elintarvikealan perustutkinto 352101
Tutkinnon osa Elintarvikkeiden valmistus
Opintojakso Ruokaleivät 2 2 osp
Ajankohta 13.8.-20.8.2019

Tavoitteet

Syventää aikaisemmin opittua osaamista ruokaleipien valmistuksesta. Perehtyminen esitaikinaleivontaan ja raskileivontaan sekä muihin ruokaleipiin

Sisältö

Rieskat, ruisleipä, vaalea hapanleipä, mausteleivät, koristeleivät. erilaiset leivontamenetelmät, tuotteiden pakkaaminen

Toteutus	lähiopetus
Opettaja	pulkkihe
Edeltävyyssehto	ei
Ryhmäkoko	20

Tutkinto Elintarvikealan perustutkinto 352101
Tutkinnon osa Elintarvikkeiden valmistus
Opintojakso Kahvileivät 2 2 osp
Ajankohta 5.8.-12.8.2019

Tavoitteet

Syventää aikaisemmin opittua osaamista kahvileipien valmistuksesta, uppopaistotuotteiden valmistuksesta sekä muista kahvileipätuotteista

Sisältö

Erilaiset täytteet, pullataikina tuotteet, erilaiset leivontamenetelmät, sesonkituotteet, tuotteiden viimeistely ja pakkaaminen

Toteutus	lähiopetus
Opettaja	pulkkihe
Edeltävyyssehto	ei
Ryhmäkoko	20

Tutkinto Elintarvikealan perustutkinto 352101
Tutkinnon osa Elintarvikkeiden valmistus
Opintojakso Kaulattavat taikinat 2 osp
Ajankohta 5.8.-12.8.2019

Tavoitteet

Syventää aikaisemmin opittua osaamista kaulattavien taikinoiden ja niistä tehtävien tuotteiden valmistuksesta

Sisältö

Tanskalaiset viinerit, viineripitkot-, ja kranssit, croisantit, viinerit, lehtitaikinat osaamisen laajentaminen, erilaiset leivontamenetelmät, tuotteiden viimeistely ja pakkaaminen

Toteutus	lähiopetus
Opettaja	pulkkihe
Edeltävyyssehto	ei
Ryhmäkoko	20

Tutkinto Elintarvikealan perustutkinto 352101
Tutkinnon osa Elintarvikkeiden valmistus
Opintojakso Välipalatuotteiden valmistus 2 osp
Ajankohta 3.9.-6.9.2019

Tavoitteet

Opiskelija oppii lukemaan valmistusohjeita ja valmistamaan yleisempiä välipalatuotteita oppilaitoksen leipomossa käyttäen leipomokoneita ja -laitteita turvallisesti ja ergonomisesti.

Sisältö

Tuotteiden valmistuksen perusteet, täytetyt sämpylät ja patongit, täytetyt voileivät ja wrapit (rieska, tortilla), paninit, lämpimät voileivät, hampurilaiset, hodarit ja pitaleivät, salaattiannokset, smoothiet, erilaiset valmistusmenetelmät ja tuotteiden pakkaaminen

Toteutus	lähiopetus
Opettaja	pulkkihe
Edeltävyyssehto	ei
Ryhmäkoko	20

Tutkinto Elintarvikealan perustutkinto 352101
Tutkinnon osa Elintarvikkeiden valmistus
Opintojakso Voileipäkakkujen ja cocktailtuotteiden valmistus 2 osp
Ajankohta 9.9.-12.9.2019

Tavoitteet

Opiskelija oppii lukemaan valmistusohjeita ja valmistamaan yleisempiä voileipäkakkuja oppilaitoksen leipomossa käyttäen leipomokoneita ja -laitteita turvallisesti ja ergonomisesti.

Sisältö

Tuotteiden valmistuksen perusteet, voileipäkakkujen eri tätevävaihtoehdot ja muodot, hyydytetyt voileipäkakut eri täytteillä, erilaiset cocktailtuotteet eri täytteillä, tuotteiden viimeistely ja pakkaaminen

Toteutus	lähiopetus
Opettaja	pulkkihe
Edeltävyyssehto	ei
Ryhmäkoko	20

Tutkinto Elintarvikealan perustutkinto 352101
Tutkinnon osa Elintarvikkeiden valmistus
Opintojakso Kahvikakut 2 osp
Ajankohta 3.10.-31.10.2019

Tavoitteet

Opiskelija oppii lukemaan valmistusohjeita ja valmistamaan yleisempiä kahvikakkuja oikeiden valmistustekniikoiden mukaan oppilaitoksen leipomossa käyttäen leipomokoneita ja -laitteita turvallisesti ja ergonomisesti.

Sisältö

Erilaiset kahvikakkumassat, juustokakut, erilaiset kuorrutetut tuotteet, valmistustekniikat, tuotteiden viimeistely ja pakkaaminen

Toteutus	lähiopetus
Opettaja	pulkkihe
Edeltävyyssehto	ei
Ryhmäkoko	20

Tutkinto Elintarvikealan perustutkinto 352101
Tutkinnon osa Elintarvikkeiden valmistus
Opintojakso Pikkuleivät 2 osp
Ajankohta 3.10.-31.10.2019

Tavoitteet

Opiskelija oppii lukemaan valmistusohjeita ja valmistamaan yleisempiä pikkuleipiä oikeiden valmistustekniikoiden mukaan oppilaitoksen leipomossa käyttäen leipomokoneita ja -laitteita turvallisesti ja ergonomisesti.

Sisältö

Kaulittavat pikkuleivät, tangosta leikattavat pikkuleivät, käsin muotoiltavat pikkuleivät, pursotettavat pikkuleivät, marengit, tuotteiden viimeistely ja pakkaaminen

Toteutus	lähiopetus
Opettaja	pulkkihe
Edeltävyyssehto	ei
Ryhmäkoko	20

Tutkinto Elintarvikealan perustutkinto 352101
Tutkinnon osa Elintarvikkeiden valmistus
Opintojakso Muroleivokset 4 osp
Ajankohta 23.9.-30.9.2019

Tavoitteet

Opiskelija oppii lukemaan valmistusohjeita ja valmistamaan yleisempiä muroleivoksia oikeiden valmistustekniikoiden mukaan oppilaitoksen leipomossa käyttäen leipomokoneita ja -laitteita turvallisesti ja ergonomisesti.

Sisältö

Sekoitetun massan valmistus ja erilaiset leivospohjat myös manteli- ja murotaikinasta, marja- ja hedelmäkupit, bebé, aleksanterinleivos, masariini, valmistustekniikat, eri täyte- ja viimeistely vaihtoehdot, tuotteiden pakkaaminen

Toteutus	lähiopetus
Opettaja	pulkkihe
Edeltävyyssehto	ei
Ryhmäkoko	20

Tutkinto Elintarvikealan perustutkinto 352101
Tutkinnon osa Elintarvikkeiden valmistus
Opintojakso Leivokset 4 osp
Ajankohta 23.9.-30.9.2019

Tavoitteet

Opiskelija oppii lukemaan valmistusohjeita ja valmistamaan yleisempiä leivoksia oikeiden valmistustekniikoiden mukaan oppilaitoksen leipomossa käyttäen leipomokoneita ja -laitteita turvallisesti ja ergonomisesti.

Sisältö

Lehtitaikinalleivokset, pehmeät leivokset, tuulihatut ja marenkileivokset, erilaisten pohjien ja leivosten valmistustekniikat, eri täyte- ja viimeistely vaihtoehdot, tuotteiden viimeistely ja pakkaaminen

Toteutus lähiopetus
Opettaja pulkkihe
Edeltävyyssehto ei
Ryhmäkoko 20

Tutkinto Elintarvikealan perustutkinto 352101
Tutkinnon osa Elintarvikkeiden valmistus
Opintojakso Kakut 4 osp
Ajankohta 13.9.-20.9.2019

Tavoitteet

Opiskelija oppii lukemaan valmistusohjeita ja valmistamaan yleisempiä kakkuja oikeiden valmistustekniikoiden mukaan oppilaitoksen leipomossa käyttäen leipomokoneita ja -laitteita turvallisesti ja ergonomisesti

Sisältö

Erilaisten kakkupohjien valmistus ja valmistustekniikat, kermakakut, marsipaanikakut, kreemikakut, kiillekakut, suklaakakut, fantasiakakut, tuotteiden viimeistely ja pakkaaminen

Toteutus lähiopetus
Opettaja pulkkihe
Edeltävyyssehto ei
Ryhmäkoko 20

Tutkinto Elintarvikealan perustutkinto 352101
Tutkinnon osa Elintarvikkeiden valmistus
Opintojakso Hyydykekakut ja kääretortut 4 osp
Ajankohta 23.9.-31.10.2019

Tavoitteet

Opiskelija oppii lukemaan valmistusohjeita ja valmistamaan yleisempiä hyydykekakkuja ja kääretorttuja oikeiden valmistustekniikoiden mukaan oppilaitoksen leipomossa käyttäen leipomokoneita ja -laitteita turvallisesti ja ergonomisesti.

Sisältö

Erilaisten kakkupohjien ja koristevetopohjien valmistus ja valmistustekniikat, erilaiset hyydykkeet ja rakenteet, hyydykekakkujen kokoaminen, viimeistely- ja koristelutekniikat, kääretorttujen eri pohja-, täyte- ja viimeistelyvaihtoehdot, tuotteiden viimeistely ja pakkaaminen

Toteutus lähiopetus
Opettaja pulkkihe
Edeltävyyssehto ei
Ryhmäkoko 20

Tutkinto Elintarvikealan perustutkinto 352101
Tutkinnon osa Elintarvikkeiden valmistus
Opintojakso Koristeet 3 osp
Ajankohta 23.9.-31.10.2019

Tavoitteet

Opiskelija oppii valmistamaan yleisempiä konditoriatuotteiden koristeita oikeiden valmistustekniikoiden mukaan

Sisältö

Erilaisten koristeiden valmistus ja valmistustekniikat, marsipaanikoristeet, sokerimassakoristeet, suklaakoristeet

Toteutus lähiopetus
Opettaja pulkkihe
Edeltävyyssehto ei
Ryhmäkoko 20

Tutkinto Elintarvikealan perustutkinto 352101
Tutkinnon osa Elintarvikkeiden valmistus
Opintojakso Erityisruokavalioleivonnaiset 4 osp
Ajankohta 4.11.-7.11.2019

Tavoitteet

Opiskelija oppii lukemaan valmistusohjeita ja valmistamaan yleisempiä erityisruokavaliotuotteita

Sisältö

Tuoteturvallisuus ja tuotetuntemus, yleisimmät allergisoivat aineet ja niiden huomioiminen, valmistusohjeen muuttaminen eri erityisruokavaliota noudattavalle sopivaksi, tuotteiden viimeistely ja pakkaaminen

Toteutus lähiopetus
Opettaja pulkkihe
Edeltävyyssehto ei
Ryhmäkoko 20

Tutkinto Elintarvikealan perustutkinto 352101
Tutkinnon osa Elintarvikkeiden valmistus
Opintojakso Einestuuotteiden valmistus 2 osp
Ajankohta 21.8.-2.9.2019

Tavoitteet

Opiskelija oppii lukemaan valmistusohjeita ja valmistamaan yleisempiä einestuuotteita oppilaitoksen leipomossa käyttäen leipomokoneita ja -laitteita turvallisesti ja ergonomisesti.

Sisältö

Tuotteiden valmistuksen perusteet, karjalanpiirakat, porkkana- ja perunapiirakat, pasteijat ja erilaiset täytteet, pizzat ja erilaiset täytteet, calzonet, suolaiset piirakat ja erilaiset täytteet, erilaiset kukot, lörtsy, paikalliset perinneleivonnaiset, erilaiset leivontamenetelmät, tuotteiden viimeistely ja pakkaaminen

Toteutus lähiopetus
Opettaja pulkkihe
Edeltävyyssehto ei
Ryhmäkoko 20

Tutkinto **Elintarvikealan perustutkinto 352101**
Tutkinnon osa **Elintarvikkeiden valmistus**
Opintojakso **Konditoria-alan erikoistuotteet 3 osp**
Ajankohta **11.11.-19.12.2019**

Tavoitteet

Opiskelija oppii valmistamaan pienimuotoisesti yleisempiä konditorian erikoistuotteita

Sisältö

Suklaa, marsipaani ja muut konditoriatuotteet, makeisten valmistus, tuotteiden viimeistely ja pakkaaminen

Toteutus lähiopetus
Opettaja pulkkihe
Edeltävyyssehto ei
Ryhmäkoko 20

Tutkinto **Elintarvikealan perustutkinto 352101**
Tutkinnon osa **Elintarvikkeiden myymälätoiminnot 15 osp**

Tavoitteet

Opiskelija työskentelee elintarvikkeiden myyntitehtävissä, noudattaa hygieni- ja työturvallisuusohjeita, kuluttaja-suojalainsäädäntöä, yrityksen laatuvaatimuksia ja omavalvontajärjestelmää sekä ympäristöä säästävää

Tutkinto **Elintarvikealan perustutkinto 352101**
Tutkinnon osa **Erikoistuotteiden valmistus pientuotannossa 15 osp**

Tavoitteet

Opiskelija valmistaa valitsemallaan tuotantoalalla pienimuotoisesti erikoistuotteita kuten esimerkiksi suklaa-, marsi- paani- tai muita konditoriatuotteita, erikoislihavalmisteita, erikoisjuustoja, hilloja ja hyytelöitä, noudattaa hygieni- ja omavalvontaohjeita ja huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan, valitsee ja käsittelee tuotteiden raaka-aineita valmistuksen eri vaiheissa, hallitsee käden taidot valmistaessaan alakohtaisia erikoistuotteita, arvioi raaka-aineiden ja tuotteiden laatua, pakkaa tuotteita varastointia, kuljetusta ja myyntiä varten, ottaa valmistuksessa huomioon tuotteen myytävyyden, käyttää työssään tarvittavia tietoteknisiä sovelluksia, noudattaa työaikoja ja muita työhön liittyviä toimintaohjeita, käyttää työssään ympäristöä säästäviä menetelmiä, huolehtii työkykynsä ylläpitämisestä, noudattaa työturvallisuusohjeita sekä tuotteen valmistukseen liittyviä laatumääräyksiä.

Tutkinto **Elintarvikealan perustutkinto 352101**
Tutkinnon osa **Erikoistuotteiden valmistus prosessituotannossa 15 osp**

Tavoitteet

Opiskelija valmistaa valitsemallaan tuotantoalalla erikoistuotteita prosessituotannossa kuten esimerkiksi jäätelöitä, jälkiruokatuotteita, heratuotteita, pateita, hyytelöitä, pastei-joita, erikoismakkaroita, makeisia, suklaita, näkkileipiä, pikkuleipiä, jauhetuotteita tai erilaisia kausituotteita, noudattaa hygieni- ja omavalvontaohjeita ja huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan, arvioi raaka-aineiden laatua, seuraa tuotanto- ja pakkausprosessin aikana erikois- tuotteiden laatua ja tuotantolaitteiden kuntoa ja toimintaa sekä tarvittaessa säätää prosessia, pakkaa tuotteita varastointia ja kuljetusta varten, huolehtii työkykynsä ylläpitämisestä, noudattaa työturvallisuusohjeita ja tuotteen valmistukseen liittyviä laatumääräyksiä, käyttää työssään ympäristöä säästäviä menetelmiä, noudattaa työaikoja ja muita työhön liittyviä toimintaohjeita

Tutkinto **Elintarvikealan perustutkinto 352101**
Tutkinnon osa **Pakkaustoiminnot 15 osp****Tavoitteet**

Opiskelija toimii pakkaustehtävissä jonkin elintarvikealan yrityksen pakkausprosessissa, vähintään yhdessä työvaiheessa, noudattaa pakkaamista koskevaa lainsäädäntöä sekä omavalvonnan määräyksiä, tekee tarvittavat kirjaukset ja merkinnät käyttäen työssään tarvittavaa tietotekniikkaa, seuraa pakkauksen laatua ja pakkausmerkintöjen oikeellisuutta sekä suorittaa tarvittaessa pakkauskoneiden säätötoimenpiteitä, noudattaa pakkaushygieniaa, lajittelee, kierrättää ja hävittää pakkausjätteet, noudattaa työaikoja ja muita työhön liittyviä toimintaohjeita

Tutkinto **Tämä kokonaisuus kuuluu seuraavaan/ seuraaviin tutkintoihin ja tutkinnon osiin**
Tutkinnon osa **Elintarvikealan perustutkinto 352101**
Opintojakso **Varastointi- ja lähettämötoiminnot 15 osp****Tavoitteet**

Opiskelija työskentelee elintarvikealan yrityksen varastossa ja lähettämössä, tilaa tarvittaessa valmistus- ja raaka-aineita, vastaanottaa ja varastoi niitä, ottaa vastaan valmiiden tuotteiden tilaukset ja lähettää tuotteet asiakkaille, tekee tarvittavat dokumentit esimerkiksi varastomäärien seurannan ja laskutuksen pohjaksi, toimii yhteistyössä työtovereiden ja asiakkaiden kanssa, huolehtii tilojen siisteydestä ja järjestyksestä, noudattaa työsuojelu- ja ergonomiaohjeita.