



Opiskelijan tiedot

Nimi: _____

Puhelin: _____

Sähköposti: _____

Koulutussopimuspaikan haku ajalle: _____

Työaika: _____ h/vko

Työelämäjakson tavoitteet: _____

Näyttö/näytöt koulutussopimusjakson aikana: kyllä ei

Opetushallitus (OPH) koordinoi kaikkia oppilaitoksia koskevaa valtakunnallista työelämäpalautetta. *Opetushallitus - Utbildningsstyrelsen (no-reply)* lähettää sähköpostitse Salpauksen yritysasiakkaille **työpaikkakyselyn 2** kertaa vuodessa ja **työpaikkaohjaajakyselyn** työpaikkajakson jälkeen. Tekstiviestikyselyssä lähettäjänimi on *OPH*. Salpaus käsittelee kaikki palautteet.

Yrityksen tiedot

Nimi: _____

Y-tunnus: _____

Osoite: _____

Koulutussopimuksen allekirjoittajan nimi ja yhteystiedot:

Työpaikkaohjaajan nimi ja yhteystiedot (jos eri):

Työpaikkaohjaaja on suorittanut työpaikkaohjaajakoulutuksen:

kyllä ei

Tarjotaanko työpaikalla opiskelijalle lämmin ateria:

kyllä ei

Opiskelijat ovat tapaturma- ja vastuuvakuutettuja oppilaitoksen puolesta. Työpaikka huolehtii ja vastaa työpaikalla järjestettävän koulutuksen aikana opiskelijan työturvallisuudesta työturvallisuuslainsäädännön edellyttämällä tavalla.

Työturvallisuuslain mukaan työnantajalla on oltava hallussaan selvitys ja arviointi työpaikalla esiintyvistä haitta- ja vaaratekijöistä. Työpaikalla on tehty työturvallisuuslain mukainen vaarojen arviointi:

kyllä ei

Muuta huomioitavaa esim. työvaatetus, kulkeminen, salmonellatodistus, ajokortti:

Onko teillä tarvetta opiskelijoille jatkossa (koulutussopimus, oppisopimus):

kyllä ei

Onko mahdollista työllistää opiskelijoita:

kyllä ei

Päiväys _____ Työnantajan allekirjoitus _____

Vastuuopettaja (rastita)

Sari Lindroos sari.lindroos@salpaus.fi p. 040 864 8300	Elmo Rautiainen elmo.rautiainen@salpaus.fi p. 040 864 8533	Veli-Matti Niitlahti veli-matti.niitlahti@salpaus.fi p. 044 708 1031
Anni Lehtimäki anni.lehtimaki@salpaus.fi p. 040 864 8204	Katri Juures katri.juures@salpaus.fi p. 044 708 1514	Katariina Ilonen katariina.ilonen@salpaus.fi p. 044 708 1953

Elintarvikealan perustutkinto 180 osp (rastita)

Elintarviketeknologian osaamisala, elintarvikkeiden valmistaja

Pakolliset tutkinnon osat 5 osp

Elintarviketuotannossa toimiminen 35 osp	Leipomoalan prosessien ohjaus ja käynnissäpito 20 osp
--	---

Valinnaiset tutkinnon osat 1, 40–60 osp

Kalatuotteiden valmistus 30 osp	Kasvis-, marja- ja hedelmätuotteiden valmistus 20 osp
---------------------------------	---

Tuotekohtainen elintarvikkeiden valmistus 20 osp	Valmisruokatuotteiden valmistus 30 osp
--	--

Valinnaiset tutkinnon osat 2, 30–50 osp

Elintarvikkeiden myymälätoiminnot 15 osp	Yritystoiminnan suunnittelu 15 osp
--	------------------------------------

Erikoistuotteiden valmistus 15 osp	Yrityksessä toimiminen 15 osp
------------------------------------	-------------------------------

Elintarvikkeiden pakkaustoiminnot 15 osp	Ilmastovastuullinen toiminta 15 osp
--	-------------------------------------

Varastointi- ja lähettämötoiminnot 15 osp	Huippuosajana toimiminen 15 osp
---	---------------------------------

Elintarvikkeiden valmistus kv-ympäristössä 15 osp	Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen 5 osp
---	--

Yhteiset tutkinnon osat 35 osp

Leipomoalan osaamisala, leipurikondiittori

Pakolliset tutkinnon osat 115 osp

Elintarviketuotannossa toimiminen 35 osp
--

Leipomoalan prosessien ohjaus ja käynnissäpito 20 osp

Ruokaleipätuotteiden valmistus 20 osp

Kahvileipätuotteiden valmistus 20 osp

Konditoriatuotteiden valmistus 20 osp

Valinnaiset tutkinnon osat 30 osp

Leipomoeinesten valmistus 15 osp	Yritystoiminnan suunnittelu 15 osp
----------------------------------	------------------------------------

Leipomoalan erikoistuotteiden valmistus 15 osp	Yrityksessä toimiminen 15 osp
--	-------------------------------

Leipomotuotteiden pakkaustoiminnot 15 osp	Ilmastovastuullinen toiminta 15 osp
---	-------------------------------------

Varastointi- ja lähettämötoiminnot 15 osp	Huippuosajana toimiminen 15 osp
---	---------------------------------

Elintarvikkeiden valmistus kv-ympäristössä 15 osp	Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen 5 osp
---	--

Yhteiset tutkinnon osat 35 osp

Näytön arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	<ul style="list-style-type: none">- 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 havaintojen 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 kehittämisohjelmia- arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen- ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta